



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KEK

Pandispanya için:

4 adet yumurta
2/3 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı soğuk su
1+1/4 su bardağı un
1 yemek kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Şerbet için:

1/2 paket krema
1/2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1/2 çay bardağı şeker

Çikolatalı pudding için:

1 litre süt
2 yemek kaşığı kakao
50 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı tereyağ
1,5 kahve fincanı un
1 yemek kaşığı nişasta

Önce pandispanyayı yaparak işe başlayalım. Fırını 165 derecede ısıtın.

Yumurta sarısını ve beyazlarını dikkatli bir şekilde ayırın. Beyazları tek başına kar haline gelene dek, sarıları da şekerle iyice pürüzsüz hale gelene dek çırpın.

Rengi açılan ve krema kıvamına gelen yumurta sarılarına su ve sütü ekleyip çırpıma devam edin.

Bütün kuru malzemeleri un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek bir kaba alın.

Kuru malzemeleri yumurta sarısına ekleyin ve alttan üste çok karıştırmadan, sadece unlar gözden kaybolana dek karıştırın.

Son olarak yumurta aklarını da 2 partide unlu karışıma ekleyin. Çok karıştırmayın ki sönmesinler.

Karışımı, dibini yağladığınız bir fırın kabına dökün ve fırına verin. 30-35 dakika arası pişirin

Pandispanya pişerken pudingi hazırlayın. Sütün 1 çay bardağı kadarını kenara alıp gerisini bir tencereye dökün.

Unu ve kakaoyu eleyerek süte ekleyin.

Şekeri de ekleyin ve orta ateşte karıştırarak pişirin.

1 yemek kaşığı nişastayı 1 çay bardağı sütte çözdürüp onu da tencereye dökün.

Kıvam alana kadar karıştırarak pişirin.

Bitter çikolata ve tereyağı küp küp kesin.

Kıvama gelince ocaktan alın, içerisine bitter çikolata ve tereyağı ekleyerek bir mikser yardımıyla en az 5 dakika çırpın. Sıcaklıkta tereyağ ve çikolata eriyecek, mikser ise pudinge hacim ve akışkanlık verecek.

Kekinizi fırından çıkarın ve bir kenara alın.

Bu arada şerbet malzemelerini bir sos tenceresine alıp kaynama noktasına getirin. Kaynayınca altını kısın ve 2-3 dakika tıkırdamada bırakın.

Şerbeti sıcakken kekin üzerine dökün.

Kek, kremalı şerbeti emdikten sonra üzerine çikolatalı pudingi eşit ve düzgün biçimde yayın.

Servis etmeden önce en az 3 saat buzdolabında dinlendirin.



© lezzetler.com tarif no:155551 • adi:Kremalı Kek • gönderen:finito • indirme tarihi:10.05.2024 - 05:10