



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMLU PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Çikolatalı Sos:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Sos

2 su bardağı süt

Üzeri için:

0,5 paket kakaolu petit beurre bisküvi

Kalıp:

Oval kalıp (18x28 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikser ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilin, sıvı yağ ve sütü ekleyip mikserin orta devrinde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını iki seferde ekleyin, mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Keki fırından çıkarın. 5 dakika sonra çöp şiş yardımı ile birçok yerinden delin. Sütü üzerinde gezdirerek keki ıslatın. Soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın. Üzerine çikolatalı sos poşetini boşaltın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğutun.

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda toz haline gelinceye kadar öğütün. Soğuyan sosu kekin üzerine yayın ve öğütülmüş bisküvileri serpin. Buzdolabında 1 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

