



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KUTLAMA KEKİ

3 yumurta
1,5 çay bardağı (140-150g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) buğday unu
5 adet taze çilek, küp doğranmış
1 dilim ananas, küp doğranmış
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
ÜZERİ İÇİN:
1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
300 ml (1,5 su bardağı) süt
1 yemek kaşığı (25 g) margarin veya tereyağı
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pasta Dünyası Renkli Pasta Süsü
1 paket Pakmaya Meyveli Sos (Orman Meyveli)
1 su bardağı (200 ml) su

Kekin üzerini kaplamak için kremasını hazırlayın. Bunun için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı cam bir kaseye aktarın. Üzerine buzdolabından yeni çıkardığınız soğuk sütü ve margarin ekleyin. Miskerin önce düşük, sonra da yüksek devriyle çırparak yoğun bir kıvam edin. Pasta kremanız hazır, buzdolabında bekletebilirsiniz. Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin. Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktararak kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın. Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış yuvarlak kelepçeli bir fırın kabına dökün. Kek hamurunu bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin. Bu arada küp doğranmış meyveleri tarçınla ve Pakmaya Mısır Nişastası ile karıştırın. Mayalanma süreci bittikten sonra meyveleri kek hamurunun üzerine serpin. Şiş şeklinde bir çubuk yardımı ile hafifçe karıştırıp dibe çökmesine izin vermeyin. Fırının ısıyı 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin. Bu arada sosunu hazırlayın. Bunun için Pakmaya Meyveli sos ile 1 su bardağı suyu tencereye aktarın. Karıştırarak ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Arada bir kaşıkla karıştırarak kabuk bağlamamasını sağlayın. Sosunuz hazır. Soğuyan keki kelepçesinden çıkartın ve ızgara telin üzerine alın. Önce üzerine hazırladığınız pasta kremasından sürün. Sonra dörde kestiğiniz taze çilekleri kremanın üzerine batırın. En son Pakmaya Meyveli Sos dökün, Pakmaya Renkli Pasta Süsü serpin. Dilimleyip servis yapın.



