MUHALLEBİLİ TEL KADAYIFLI KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
3 yumurta
1 su bardağı (225 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2 su bardağı (200 g) buğday unu
Muhallebisi için:
1 paket Pakmaya Muhallebi
5 su bardağı (1 litre)
Yarım çay bardağı (50 ml) Pakmaya ŞefKrema
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Üzeri için:
3-4 yemek kaşığı kavrulmuş telkadayıf
1-2 yemek kaşığı karamel sos

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri aktarın.
Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.
Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışıncaya kadar çırpmaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı'nı ve unu aktarıp, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış kare veya dikdörtgen bir kalıba dökün.
Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dk pişirin.
Bu arada muhallebisini hazırlayın. Bunun için Pakmaya Muhallebi'yi ve sütü bir tencereye alın. Kısık ateşte, yoğun bir kıvam alana dek pişirin.
Ocaktan alın, arada bir kaşıkla karıştırarak ılıtın. Ilınınca Pakmaya ŞefKrema'yı ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. İyice karıştırın.
Keki fırından alın, oda sıcaklığında ılınınca hazırladığınız muhallebiyi üzerine dökün. Buzdolabında 1 saat bekletin.
Servis yapmadan önce kavrulmuş telkadayıfı üzerine serpin. Hazır karamel sosla birlikte servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:147092 • adı:Muhallebili Tel Kadayıflı Kek • gönderen:kişizade • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:56