MUHALLEBİLİ VE PUDİNGLİ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
Yarım su bardağı zeytinyağı (100 ml)
Yarım su bardağı su (100 ml)
2 su bardağı un (240 gr)
1 paket Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Muhallebisi için:
1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi
3 su bardağı süt

Muhallebisi için Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi?yi tencereye aktarın. Sütü ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, birkaç dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. İlınmaya bırakın.
Kek için yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeri ile köpük köpük olana kadar, yaklaşık 5 dakika boyunca mutfak robotunda veya mikserde çırpın. Zeytinyağı ile suyu ekleyin. Orta devirde 1 dakika daha çırpın.
Ayrı bir kapta elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu, Pakmaya Kakao?yu, Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding?i harmanlayın.
Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedirin. En son iri çekilmiş ceviz içini de ilave edin.
Kek karışımının yarısını yağlanmış dikdörtgen bir kalıba dökün. Üzerine önceden pişirdiğiniz muhallebiyi dökün. En son kalan kek harcını da muhallebinin üzerine dökün. Spatula ile üzerini düzleştirin.
Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkarın, dilimleyip ılık ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:122203 • adı:Muhallebili ve Pudingli Kek • gönderen:bereketsofrası • indirme tarihi:04.05.2024 - 20:54