



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI PUDİNGLİ VE ÇİKOLATA PUDİNGLİ YILBAŞI KEKİ

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı (250 g) toz şeker
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 125 g erimiş margarin
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
- 2 çorba kaşığı su
- 3 su bardağı (300 g) un
- Arası ve üzeri için:
- 1 paket Pakmaya Narlı Puding
- 2 su bardağı (400 ml) süt
- Üzeri için:
- Paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1,5 su bardağı (300 ml) süt
- 25 g margarin
- 1 adet nar, ayıklanmış

Yumurtaları ve toz şekeri çukur bir cam kaptaki mikserle 5 dakika çirpin.

Pakmaya Şekerli Vanilin'i, yoğurdu, eritilmiş margarinini, Pakmaya Kakao'yu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun ilave edin. 5 dakika daha çirpin.

Hazırladığınız hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

Keki fırından alıp kalıbindan çıkartın ve ızgara telin üzerine yerleştirerek soğumasını sağlayın.

Kek soğurken sütü bir tencereye boşaltın. Üzerine Pakmaya Narlı Puding'in tamamını ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın.

Ayrı bir kaseye 300 ml dolapta soğutulmuş sütü, yumuşak margarinini ve Pakmaya Pasta Kreması'nın tamamını aktarın. Kısa bir süre düşük sonra da hızlı devirde 3-4 dakika çirpin.

Soğuyan keki enine ikiye kesin. Hazırladığınız Pakmaya Narlı Puding'in 2/3'sini iki kekin arasına yayın. Diğer parça keki üzerine kapatın, kalan pudingi yayın.

Üzerine Pakmaya Pasta Kreması'nı yayın. Dalga dalga şekil verin. En son nar taneleri serpin.



