PEMBE KALP KEK

3 adet yumurta (150 g)
2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
1 paket Pakmaya Kakaolu Mayalı Kek Harcı(46 g)
2 su bardağı (200 g) un
Üzeri ve Süsleme için:
1 paket Pakmaya Çilekli Puding(125 g)
3 su bardağı süt (600 ml)
Süsleme İçin:
Yarım paket Pakmaya Sade Krem Şanti (37,5 g)
1 tatlı kaşığı pancar haşlama suyu (soğuk olmalı)
1 çay bardağı soğuk süt (100 ml)
2 adet taze çilek
12-15 adet taze yaban mersini
1 yemek kaşığı Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pasta Süsü (Pembe Boncuk)

Kalp kek için öncelikle geniş bir kabın içerisine 3 yumurtayı ve 2,5 çay bardağı şekeri ekleyin. Mikser yardımıyla köpük haline gelene kadar çırpın.
Ardından 1 çay bardağı süt, 1,5 çay bardağı sıvı yağı ilave edin. Bir kez daha çırpın.
Son olarak 1 paket Pakmaya kakaolu mayalı kek harcını ve 2 su bardağı unu ilave ederek spatula yardımıyla pürüzsüz bir hamur elde edin.
Hamurun yarısını yağlayıp, unladığınız kalp şeklindeki kabınıza dökün. Kalan hamuru da muffin kalıplarına dökebilirsiniz.
Hamurları soğuk fırında 10 dakika dinlendirin. Daha sonra 175 derecede ısıttığınız fırına kekleri 35-40 dakika pişirin.
Bu sırada pudingin yapımına geçebilirsiniz. Geniş bir tencerenin içerisine 1 paket Pakmaya çilekli puding, ve 3 su bardağı sütü ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirdiğiniz tatlı kaynayıp, kıvam aldıktan sonra ocaktan alın.
Fırından çıkardığınız kekin ilk sıcağı çıktıktan sonra, soğuyan pudingi keklerin üzerine dökün. Bu şekilde buzdolabında soğumaya bırakabilirsiniz.
Kek üstüne çilekli puding döküp, bekledikten sonra son aşama olan krem şantiye geçebilirsiniz.
Bir kabın içerisine yarım paket Pakmaya sade krem şantiyi ve 1 çay bardağı soğuk sütü koyun. Ardından 1 tatlı kaşığı haşlanmış pancar suyu ekleyerek çırpmaya başlayın.
Sıkma torbasına aktardığınız krem şantiyi, pudingli kekin üzerine gül şekli verecek şekilde sıkın.
Taze çilekleri de Pakmaya frambuaz aromalı pasta jeline bulayarak, kekin üzerine yerleştirin. Taze yaban mersinlerini de ekledikten sonra 1 tatlı kaşığı Pakmaya pembe boncuk pasta süsünü serpin.
Kısa bir süre buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:173706 • adı:Pembe Kalp Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:05