



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ ÇİKOLATA ŞÖLENİ

Feride Erkan

Kek İçin
3 adet yumurta
3 fincan toz şeker
3 fincan un
yarım çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Muhallebi İçin:
1 litre süt
5 yemek kaşığı un
10 yemek kaşığı şeker
yarım paket margarin
yarım paket Pinar Labne
Çikolata Sosu İçin:
2 çorba kaşığı un
1 paket kakao
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su

Kekin Yapılışı;

Yumurta ve şeker köpük oluncaya kadar çırpılır. Sonra un, yağ, vanilya ve kabartma tozu eklenir. El ile iyice çırpılır ve yağlanmış borcama dökülerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir.

Muhallebinin Yapılışı;

Margarin eritilir ve içine un dökülüp kavrulur. Sonra süt ve şeker eklenir, şeker iyice eridikten sonra labne eklenir ve iyice çırpılır. Kaynayıp kıvam almaya başladıktan sonra ateşten alınır.

Çikolata Sosunun Yapılışı;

Bütün malzemeler bi tencereye dökülür, orta ateşte kaynayana kadar çırpılır. Kıvamı katılaşmaya başlayınca ateş kısılır, 5 dakika daha çırpılır ve ateşten alınır.

Kekin üzerine muhallebi yayılır, onun da üstüne çikolata sosu yayılır ve bir spatula yardımı ile üzeri düzleştirilir. İsteğe göre göre süsleme yapılır ve soğuyunca servis edilir.