



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 ay bardağı un

1 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Islatmak için:

1 ay bardağı süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Bitter ikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 ay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

2 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x20 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekerini ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine un karışımı ve şekerli vanilini ilave edip 1 dakika daha çırpın.

Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Keki fırından çıkarıp 1 çay bardağı sütü her tarafına eşit gelecek şekilde dökün.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 15 dakika soğutun.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Hazırladığınız pastacı kremasını kalıptaki kekin üzerine yayın. Üzerine pudingi döküp yayın. Buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Üzerine Antep fıstığı serpin ve dilimleyerek servis yapın.

