



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ KEK

300 gram eritilmiş margarin,
16 çorba kaşığı tozşeker,
5 adet yumurta,
2.5 su bardağı un,
1 paket kabartma tozu,
yarım paket kakao,
vişne taneleri.
Üzerine:
1 paket vanilyalı puding,
yarım litre süt

Kek için geniş bir kaptan önce 300 gram eritilmiş margarin ve 16 çorba kaşığı tozşeker mikserle çırpın.

Şeker eridikten sonra 5 adet yumurtayı, 2 buçuk su bardağı unu, 1 paket kabartma tozunu ilave edin.

Malzemeler özleşene dek karıştırın.

Hazırladığınız karışımın yarısını yuvarlak bir kek kalıbına boşaltın. Diğer yarısının üzerine kakaoyu ekleyin ve karıştırın. Kakaolu karışımı kalıba boşaltın.

Çekirdekleri çıkarılmış vişne tanelerini dizin, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirin. Kekin üzerine dökmek için yarım litre sütü ve 1 paket vanilyalı pudingi koyulaşana dek pişirin.

Soğuttuğunuz kekin üzerine sıcak pudingi dökün. Buzdolabında biraz bekletip, servis yapın.

[ML® Pudingli Kek için tıklayın](#)