



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ YUMUŞAK KEK

250 gr bitter çikolata (yüzde 70 kakao oranı olmalı)
100 gr tereyağı
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
4 adet yumurta
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
6 çorba kaşığı un (120 gr)
Bir tutam tuz
1 paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
1 çay bardağı vişne suyu
1 büyük kase ceviz içi (her biri yarımşar adet olmalı)

Unu, bir tutam tuzu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding'i ayrı bir kapta harmanlayın.

Tereyağını ve bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Ilınınca şekeri ekleyip mikserle çırpın.

Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin.

Yumurtalı karışıma unlu karışımı ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

Karışımı yağlı kağıt serili dikdörtgen fırın kabına dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin.

Pişen keki fırından alın. Kare şeklinde kesin ve vişne suyunu keklerin üzerine dökün. Her parçaya yarımşar ceviz batırın. İster ılık, ister buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

