



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SICAK KALPLER

Kek Hamuru için:

½ Su Bardağı Buğday Unu (50g)

3 Yemek Kaşığı Tuzsuz Tereyağı (60g)

2 Adet Yumurthanın Sarısı

1 Adet Yumurthanın Beyazı

½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60-65g)

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao

2 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi

Bitter Çikolata (60g)

Servis için:

1 Paket Pakmaya Krem Şanti

1 Su Bardağı Soğuk Süt (Şanti için)

1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos

2 Su Bardağı Soğuk Süt (Sos için)

1 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 160oC ayarlayıp, ısıtın. Yumurtalar ve şekeri bir çırpma kabında, şeker tamamen eriyip karışım köpüklenip kabarana dek 5-6 dakika, mikser yardımı ile çırpılarak karıştırın.

Çikolata ve tereyağını Benmari* usulü eritin ve arada karıştırarak ılıtın.

Yumurtalı karışıma, önce çikolatalı karışımı ardından pekmez ve unu ekleyip, bir spatula yardımı ile söndürmeden yavaşça karıştırarak malzemeleri birbirine yedirin.

Kalp şeklinde mini kek kalıplarını yağlayın ve kakao serpiştirin.

Kek karışımını kalıpların 2/3 ünü dolduracak şekilde paylaşırıp, önceden 160oC ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin.

Pakmaya Krem Şantiyi, 1 su bardağı soğuk süt ile önce yavaş, sonra hızlı devirde çırpılarak paket arkasındaki talimata uygun olarak hazırlayın.

Pakmaya Çikolatalı Sosu paketteki talimata uygun olarak 2 su bardağı süt ile pişirin.

Fırından aldığınız kekleriniz ılındığında, üzerine pudra şekeri serpiştirip, çikolatalı sos gezdirin. Yanında krem şanti ile servis yapın.

