



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU VE ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
Karamel sos için :
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
3 tatlı kaşığı krema
Yarım su bardağı su

Yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana kadar çırpın. Daha sonra sütü, sıvıyağı, elenmiş unu, toz halindeki Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding'i, hamur kabartma tozunu ve şekerli vanilini ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın.

Hazırladığınız hamuru orta boy yağlanmış kek kalıplarına paylaşın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Kek pişerken karamel sos için iki eşit parçaya bölün ve ayırdığınız hamurlardan birine Pakmaya Kakao'yu ekleyin.

Karamel sos için şekeri tavaya alın ve ocakta eritin. Eriyince içersine yarım su bardağı su ilave edin. Krema ve tereyağını da ekleyip karıştırın. Daha sonra Pakmaya Buğday Nişastası'nı bir çay bardağı su ile eritin Karamelle ekleyin kıvam alınca ocaktan alın

Kek pişince fırından çıkarın. Henüz sıcakken keklerin üzerine karamel sostan dökün.

