



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ KEK

- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker (175 g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
- 2 su bardağı (200 g) un
- 2 yemek kaşığı Pakmaya Çift Renkli Damla Çikolata
- İç dolgusu için:
- 2 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
- 1 paket Pakmaya ŞefKrema (200 ml)

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip tüm malzemeye karıştırmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışımı ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış küçük kek kalıplarına veya ısıya dayanıklı muffin kağıtlarına 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaştırın.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

En son Pakmaya Çift Renkli Damla Çikolata serpin.

Fırının ısıyı 175 dereceye ayarlayın. 20-25 dakika pişirin.

Bu arada içi dolgusunu hazırlayın. Bunun için Pakmaya ŞefKrema'yı ocağın üzerine alıp ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve Pakmaya Bitter Pul Çikolata'ları ekleyin. Hızlıca karıştırıp pütürlü bir kıvam elde edin.

Fırından çıkan kekler soğuyunca ters çevirin. Çay kaşığı yardımı ile içlerinde oyuklar oluşturun. Bu oyukların içini de sıkma torbasına aktardığınız çikolatalı ganajla doldurun.

Ganajla doldurduğunuz kekleri ters çevrili halde bekletin. Servis ederken keki çevirerek, yani düz bir şekilde servis yapın.

