



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ KEK

<https://www.temizliknerahat.com>

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı buğday nişastası
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket krem şanti
Üzeri için:
1 paket çikolata sosu
Renkli şeker, Kiyılmış antepfıstığı, fındık

Krema için krem şanti hariç tüm malzemeyi sürekli karıştırarak orta ateşte koyulaşana kadar pişiriyoruz. Muhallebi kıvamına geldikten sonra ocaktan aldıktan sonra mikser ile yüksek devirde 5 dakika çırpıyoruz ve arada karıştırarak ılınmasını bekliyoruz. İlındıktan sonra içerisine toz haldeki krem şantiyi ekleyip 5 dakika kadar daha çırpıyoruz ve soğuması için bir kenara alıyoruz. Kek için yumurtaları ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Üzerine sıvıyağ ve süt ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz. Başka bir kapta un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu eleyerek harmanlıyoruz. Kuru karışımı azar azar sıvı karışıma ekleyerek düşük devirde çırpmaya devam ediyoruz. Muffin kalıplarımızı yağlayıp, hazırladığımız kek hamurunu kepçe yardımıyla kalıplara paylaşıyoruz ve önceden ısıtmış olduğunuz 175 °C ayarlı fırında 30-35 dk. pişiriyoruz. Bu sırada çikolata sosunu paketdeki tarife göre hazırlayıp ılıncaya kadar arada karıştırarak bekliyoruz. Soğuyan keklerin alt kısımlarından çay kaşığı yardımı ile önce bir kapak çıkarıyoruz ve içlerini biraz oyuyoruz. (Kek parçalarını daha sonra kullanmak üzere bir buzdolabı poşeti içerisinde buzluğa kaldırabilirsiniz. Kremayı içine doldurup çıkardığınız kapakları kremanın üzerine kapatıyoruz. Keklerin diğer taraflarını çikolata sosuna batırıp (kapak açtığımız tarafları alta gelecek şekilde) servis tabağına alıyoruz. (Dilerseniz muffin kağıtları ile servis edebilirsiniz.) Üzerini renkli şekerler yada kıyılmış fıstıklar ile dilediğimiz şekilde süsleyerek servis ediyoruz.