



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞURUPLU ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı ince kırılmış ceviz

Islatmak için:

1,5 su bardağı su

0,5 su bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı çözünebilir kahve

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Fındıklı Puding

2,5 su bardağı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini mikser ile 2 dakika çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek ekleyin ve 2 dakika daha çırpın. Cevizi ilave edip 30 saniye daha çırpın, kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Yarım su bardağı suyu ısıtıp içinde şeker ve kahveyi eritin. Kalan 1 bardak soğuk suyu da ilave edip karıştırın.

Fırından çıkardığınız keki 5 dakika bekletip hazırladığınız şekerli kahveli suyu üzerine dökün.

Pudingi 2,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kekin üzerine yayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.



