



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PARÇA ÇİKOLATALI YEŞİL KEK

Kek hamuru için:

2 adet yumurta

Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60 gr)

¼ su bardağı sıvıyağ (50 ml)

¼ su bardağı su (50 ml)

2 su bardağı un (240 gr)

1 paket Pakmaya Antep Fıstıklı Puding

1 tatlı kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 çorba kaşığı Pakmaya Sütlü Parça Çikolata

Üzeri için:

½ paket süt kreması (100 ml)

1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

1 tatlı kaşığı Pakmaya Sütlü Parça Çikolata

1 dal frenk üzümü

1 çay bardağı taze yaban mersini

Kek için yumurtalarla pudra şekeri köpük köpük olana dek çırpın.

Sıvıyağı ve suyu ilave edin. 1 dakika daha çırpın.

Derin bir kasede unu, Pakmaya Antep Fıstıklı Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.

Derin bir kasede unu, Pakmaya Antep Fıstıklı Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.

Harmanladığınız kuru malzemeyi yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Kek harcını orta boy yağlanmış kek kalıbına veya ısıya dayanıklı bir kaba dökün. Pakmaya Sütlü Parça Çikolata'yı da kek hamurunun üzerine serpin. 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

Keki fırından alın, soğuyunca elinizle ufalayın ve servis kaselerine paylaşın.

Süt kreması ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni çırpın. Şekerli kremayı ufalanmış kek kırıntılarının üzerine dökün. Frenk üzümü, yaban mersini ve Pakmaya Sütlü Parça Çikolata ile süsleyerek servise hazır edin.



