



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUNA DALGASI

Keki için:

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

2,5 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Birkaç damla limon suyu

Ayrıca:

3 yemek kaşığı kakao

1/4 su bardağı süt

1/2 kutu dondurulmuş vişne

1 avuç damla çikolata

Kreması için:

1 paket Bizim Mutfak Vanilyalı Puding

1 paket Bizim Mutfak Krem Şanti

3 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Vanilyalı Puding

Krem Şanti

Çikolatalı Sos

Tuna Dalgası tarifi için ; kek için yumurta ve şekeri beyazlaşana kadar çırpın.

Süt, sıvı yağ ve limon suyunu ilave ettikten sonra elenmiş un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek düşük devirde tekrar çırpın.

Elde ettiğiniz karışımın yarısını yağlanmış tepsiye dökün. Kalan karışıma kakao ve az miktardaki sütü ekleyerek karıştırın ve sade kek karışımının üzerine yayın.

Kekin üzerine vişneleri ve damla çikolataları paylaştırarak dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

Kreması için bir tencerede süt ve Bizim Mutfak Vanilyalı Puding'i karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alın ve ilk sıcaklığı çıktıktan sonra tereyağı ve Bizim Mutfak Krem Şanti'yi ilave ederek çırpma teliyle çırpın.

Kremayı oda sıcaklığına gelene kadar ara ara karıştırarak soğutun.

Oda sıcaklığındaki kekin üzerine kremayı dökün ve buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

Soğuyan tatlının üzerine paket talimatlarına göre hazırladığınız Bizim Mutfak Çikolatalı Sos'u gezdirin. Çikolatalı soslu tatlıyı 10 dakika kadar buzdolabında soğuttuktan sonra sosun üzerine çatalla dalga şekli verin. Tuna Dalgası hazır.



© lezzetler.com tarif no:174433 • adi:Tuna Dalgası • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.05.2025 - 15:10