



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ VE FİLE BADEMLİ KEK

- 3 yumurta
- $\frac{3}{4}$  su bardağı (150 g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1.5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 2 su bardağı (200 g) buğday unu
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- Yarım çay bardağı (40 g) file badem
- ÜZERİ İÇİN:
- 2 paket (2x75 g) Pakmaya Sade Krem Şanti
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı toz hindistancevizi
- 1 su bardağı beyaz üzüm
- 10-12 adet yaban mersini
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Pasta Dünyası Renkli Pasta Süsü
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış, 22-24 cm çapındaki yuvarlak kelepçeli bir kalıba dökün. Soğuk fırının orta katına yerleştirin. Bu şekilde 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra kuru üzümle file bademi üzerine serpin. Ahşap şiş çubuk yardımı ile hafifçe karıştırın ki malzeme dibe çökmesin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin.

Fırından aldığınız pişmiş keki soğumaya bırakın.

Krem şantiyi hazırlayın. Bunun için Pakmaya Sade Krem Şantiyi buzdolabından yeni çıkardığınız soğuk sütle birlikte çukur bir kabın içinde mikserle iyice katılaşıncaya kadar çırpın. En son toz hindistancevizi ekleyin. Spatula ile karıştırın. Krem şanti hazır.

Krem şantiyi sıkma torbasına aktarın. Keki üzerine tamamen kaplayacak şekilde bir parmak kalınlığında sıkın.

Üzerini spatula ile düzeltin. Kenarlarına ve üzerlerine de dekoratif bir şekilde krem şantiden sıkın.

Pastayı buzdolabında 2-3 saat bekletin. Servis yapmadan önce yaban mersini ve taze üzümle süsleyin. En son Pakmaya Pasta Dünyası Renkli Pasta Süsü ve pudra şeker serpip pastanızı tamamlayın.

