



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI PUDİNG SOSLU FINDIKLI KEK

3 yumurta
1 su bardağı (175-180 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) fındık yağı
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) buğday unu
Yarım su bardağı (50 g) fındık kırığı
ÜZERİ İÇİN:
1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
3 su bardağı (600 ml) süt
50 g beyaz çikolata
Yarım çay bardağı (50 g) fındık kırığı
2 yemek kaşığı Pakmaya Pasta Dünyası Pembe Boncuk

Bir çırpma kabında yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve fındık yağını ilave edip tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin. Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı, fındık kırığı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın. Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın. Soğuk fırının orta katına yerleştirin. Bu şekilde 10 dakika bekletin. Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 30-40 dakika pişirin. Bu arada pudingi sütle birlikte pişirin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce ince kıydığınız beyaz çikolatayı ilave edin. Spatula ile karıştırıp ocaktan alın. Fırından aldığınız pişmiş kekleri 15 dakika soğuttuktan sonra üzerlerine beyaz çikolatalı sostan dökün, Pembe Boncuk serpin. Yarım saat sonra servis yapabilirsiniz.

