



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MUHALLEBİLİ KAKAOLU KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı

3 yumurta

2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker

1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ

1 çay bardağı (100 ml) süt

2 su bardağı (200 g) buğday unu

MUHALLEBİSİ İÇİN:

4 su bardağı süt (800 ml)

2 yemek kaşığı (silme) buğday unu

4 yemek kaşığı (silme) Pakmaya Buğday Nişastası

Yarım çay bardağı (45 g) toz şeker

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı margarin

1 su bardağı dondurulmuş vişne

KREMASI İÇİN:

1 paket (75 g) Pakmaya Krem Şanti

1 su bardağı (200 ml) soğutulmuş süt

Muhallebisi için Pakmaya Şekerli Vanilin ve margarin dışındaki tüm malzemeyi tencereye aktararak karıştırın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Kaynamaya başlayınca Pakmaya Şekerli Vanilin ve margarinini ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın. Ilınınca vişne tanelerini ekleyip karıştırın. Arada bir karıştırarak muhallebinin soğumasını sağlayın.

Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana kadar çırpın. Üzerine sütü ve yağı ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı ve unu aktararak kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış 24 veya 26 cm kelepçeli kek kalıbına dökün ve soğuk fırına yerleştirin.

Kek hamurunun üzerine ılınan muhallebiyi dökün.

Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin.

Pakmaya Krem Şantiyi soğuk sütle birlikte mikserin önce düşük sonra da yüksek devrinde iyice katılaşıp kadar çırpın.

Pakmaya Krem Şantiyi sıkma torbasına aktarın. Soğuyan kekin üzerine sıkın. Dilimleyip servis yapın.

