PUDİNGLİ KEK



3 Yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı sıvı yağ
2 Su bardağı un
3 Çorba kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Puding İçin;
2 Su bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Kahve fincanı toz şeker
Yarım kahve fincanı mısır nişastası
Yarım kahve fincanı un
1 Paket vanilya

Öncelikle kek hazırlanır. Bunu için; yumurtalar şekerle boza kıvamına gelene kadar iyice çırpılır.
Diğer malzemeler eklenip pürüzsüz bir kek harcı hazırlanmış olur.
Kek harcı 20 – 22 cm çapında ortası delik olmayan yağlanmış bir kalıba dökülür. Bu kalıp kelepçeli olursa daha iyi sonuç alınır.
175 derece fırında 40 – 45 dakika pişirilir.
Kek pişerken puding hazırlanır.
Süt, yumurta, nişasta, un, şeker soğuk olarak önce karıştırılır, sonra ateşe oturtulur, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
Ocaktan alınınca vanilya eklenir, çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir hale gelene kadar çırpılır.
Fırından çıkan kek biraz dinlenince, kalıbın kelepçesi açılmadan, hazırlanan puding, düzgün olarak kekin üzerine yayılır.Buzdolabında 3 - 4 saat dinlendirilir.
Bu süre sonunda kalıbın kelepçesi açılır, arzuya göre üzeri süslenir, servis yapılır.

Not: Bu kekin ters renklisini de yapmak mümkün. Bunun için kek yerine pudinge 2 çorba kaşığı kakao atmak yeterli olacaktır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 331 | Adı: Pudingli Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:48