

Pudingli Brownie

Malzemeler

Keki icin;

150 gr iri dogranmis ceviz

2 paket 80 gr'lik bitter cikolata

125 gr tereyagi

2 corba kasigi neskafe

1 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

4 adet yumurta

2 su bardagi un

1 cay kasigi kabartma tozu

bir cimdik tuz

Kremasi icin;

2 paket vanilyali puding

6 su bardagi sut

Uzeri icin;

2 paket 80 gr'lik bitter cikolata

2 corba kasigi tereyagi

1,5 corba kasigi krema

Yapilisi

Ilk olarak kek icin ayirdigimiz cikolatalari benmari usulu eritin.Neskafeyi 1 corba kasigi suda eritin ve cikolatali karisima ekleyin.Ilindigi zaman toz seker ve vanilyayi ilave edin.Yumurtalari tek tek ekleyip karistirmaya devam edin. Tuzunu, ununu ve kabartma tozunu ilave edin. Son olarak da dogranmis cevizleri ekleyin. Karisimi yagli kagit serilmis 30x30 cm ebatlarinda firin tepsisine dokup pisirin.Pistikten sonra sogumaya birakin.Kremasi icin pudingi sutle pisirin.Puding sogudugunda kekin uzerine dokun ve sogumaya birakin.Uzeri icin de cikolatayi ve tereyagi su ile eritin.Pudingin uzerine dokun.Afiyet Olsun.