

Pudingli Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi sivi yag
1 paket kakao
1 turk kahvesi fincani sut
2 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kakaolu puding icin;
1 paket kakaolu puding
1 poset krem santi(1 PAKETTEN 2 POSET CIKIYOR)
Yeteri miktarda sut

Yapilisi

Ilk olarak pudingi uzerinde yazana gore pisirip sogutun.Uzerine 1 poset toz krem santi ilave edip iyice cirpin.Pudingimiz hazır.Simdi kek icin yumurta ve sekeri cirpin.Diger malzemeleri ilave edip cirpmaya devam edin.Ben kelepceli kek kalibina koydum.Kalibi yaglayip kek hamurunun yarisi kek kalibina dokun.Daha sonra uzerine hazirlanan pudingi dokun.Geriye kalan kek hamuruda pudingin uzerine dokun.Ardindan spatula yardimiyla yayin.30 dakika 180Clik firinda pisirin.Kek tamamemen soguduktan sonra kaliptan cikarin.Uzerine pudra sekeri serpip servis edebilirsiniz.Benim evde olan fazla pudingim vardi onuda uzerini suslemek icin yaptim ve findikla susledim.Afiyet olsun