

كيك النوتيلا بالبندق

المقادير:

- 1 علبة خليط كيك شوكولاتة
- 1 علبة خليط بودينغ الشوكولاتة
- $\frac{1}{2}$ كوب لبن زبادي
- $\frac{1}{2}$ كوب شوكولاتة نوتيلا
- $\frac{3}{4}$ كوب زيت نباتي
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- 4 بيضة
- 1 علبة جبن كريمي، للتزين
- 2 كوب سكر ناعم، للتزين
- $\frac{1}{4}$ كوب شوكولاتة نوتيلا، للتزين
- بندق مفروم، للتزين

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350.
2. في وعاء كبير، يخلط الكيك مع البودينج وكافة المكونات، إلا مقادير التزيين، لحوالي 3 دقائق بواسطة الخلط اليدوي على سرعة عالية.
3. يصب المزيج في صينية مدورة للفرن مدهونة بالزيت والقليل من الدقيق.
4. يخبز الكيك لحوالي 50 دقيقة ثم يخرج من الفرن ويترك ليبرد قليلاً ثم يقلب في طبق واسع.
5. في وعاء، يمزج الجبن مع السكر والنوتيلا ثم يوضع المزيج في كيس كريمة وتقص الزاوية ثم يزين وجه الكيك بالتغليف.
6. يرش البندق فوق الكيك ويقدم.