كيك النوتيلا بالبندق

المقادير:

- 1 علبة خليط كيك شوكولاتة
- 1 علبة خليط بودينغ الشوكولاتة
- ½ كوب لبن زبادي
- ½ كوب شوكولاتة نوتيلا
- ¾ كوب زيت نباتي
- ¾ كوب ماء
- ½ كوب سكر
- 4 بيضة
- 1 علبة جبن كريمي، للتزيين
- 2 كوب سكر ناعم، للتزيين
- ¼ كوب شوكولاتة نوتيلا، للتزيين
- بندق مفروم، للتزيين

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350.
2. في وعاء كبير، يخلط الكيك مع البودينغ وكافة المكونات، إلا مقادير التزيين، لحوالي 3 دقائق بواسطة الخلاط 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 بالتغليفة.
6. يرش البندق فوق الكيك ويقدم.