FINDIK KAREMELLİ KEK

1 paket pasta keki
1 paket krem şanti
1,5 su bardağı süt
50 gr. sana margarin
Ara katlar için:
1 kase parça çikolata
Islatmak İçin:
1 su bardağı marmelat
Üzeri İçin:
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı fındık
1 çay bardağı şekersiz krema

Sütle kremşantiyi, yağınızı iyice çırpın. Çemberli pasta kek kalıbın içine keki yerleştirin. Üzerine marmelatı sürüp kremşantiyide onun üzerine sürün. Parça çikolatalardan biraz serpin. Tekrar aynı şekilde diğer kekeide aynı şekilde yapın. En son olarak kalan diyer kekein parçasınıda üzerine koyup kapatın. Buzdolabında bir iki saat beklemesin sağlayın. Bir tava içerisinde şekeri eritip üzerine fındıkları koyup karıştırın son olarak üzerinede şekersin kremayı koyup altını kapatın. Buzdolabında beklettiğiniz kekei çıkarıp üzerine sıcak kremayı sürün. Çemberi çıkarıp kenarını şatiyle süsleme yapın.



© lezzetler.com tarif no:113573 • adı:Fındık Karemelli Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:21