



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK KREMALI KAKAOLU KEK

2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
80 gram bitter çikolata
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı kıyılmış fındık
Kreması için:
1 su bardağı kıyılmış fındık
1 su bardağı çiğ krema
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içine yumurtaları kırıp çırpın. Üzerine şekeri, unu ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Sıvı yağı ve kıyılmış fındığı da ilave ederek kek karışımını hazırlayın. Koyu olursa 1 çay bardağı kadar su ekleyip boza kıvamına getirin. Dikdörtgen kek kalıbına döküp 180 derecedeki 20 dakika kadar pişirin. Bu arada kremşanti, süt ve pudra şekerini ekleyerek koyu bir krema yapın. Dilimlenmiş keklerin üzerine de fıstıkları paylaştırıp üzerine top top kremşantiyi yerleştirin. Üzerine erimiş çikolatadan şekiller yapıp dondurun ve süs olarak kullanın. Bal ya da karamel sosla süsleyip servis yapın.