



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KEK

150 g yumuşak tereyağı
120 g (1 su bardağı) esmer şeker
3 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
165 g (1,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g (1 su bardağı) öğütölmüş fındık

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
200 ml (1 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
1 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Glazür Siyah-Beyaz

Tereyağı ve esmer şekeri çırpma kabına alın, mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu eleyin, öğütölmüş fındıklarla birlikte karışına ilave edin, düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru yağlanmış 24 cm çapındaki kalıba alın. Üzerini düzeltin ve pişirin. Fırından çıkartıp soğutun. Kalıptan çıkartıp enlemesine ikiye kesin.

Krem şantiyi soğuk süt ve limon kabuğu rendesi ile 3-4 dakika çırpın.

Kekin ilk katını servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın ve üzerine ikinci kat keki kapatın.

Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Glazür poşetini sudan maşa ile çıkarıp, kenarından kesin ve kekin üzerini kaplayın. Glazür donunca dilimleyerek servis yapın.