



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KREM ŞANTİLİ KEK

Krem şantiyi ve 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş sütü mikser ile 2-3 dakika çırpın. 4 yumurta ve 1,5 su bardağı toz şekeri bir çatal yardımı ile kar haline gelinceye kadar çırpın. Çatal ile çırpmaya devam ederek sırasıyla 1 çay bardağı sıvı yağ, çırpılmış krem şanti, 1 su bardağı dövülmüş ceviz, 2,5 su bardağı un ve 1 poşet hamur kabartma tozu ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra elde ettiğiniz yumuşak hamuru yağlanmış 24x38 cm ölçülerindeki tepsiye dökün ve 170°C ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

---

© lezzetler.com tarif no:32773 • adı:Krem Şantili Kek • gönderen:ömercik • indirme tarihi:21.09.2024 - 07:09