



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNA KREMALİ KAKAOLU FINDIKLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı mandalina suyu
- 1 yemek kaşığı mandalina kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı fındık
- 2 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilyalı krem şanti
- 1 paket vanilya
- 150 gr eritilmiş margarin
- 2 su bardağı un

3 adet yumurtanızı çırpma kabınızın içine kırın, içine 1 su bardağı şeker katın ve köpürene kadar çırpın. İçine 1 bardak sütünüzü, eritilmiş margarininizi, kabartma tozunu, kakaoyu katın ve çırpın. En son vanilya, dövülmüş fındığınızı ve yeterince ununuzu katarak kek hamurunuzu oluşturun. Yuvarlak kek kalıbınıza hamurunuzu dökün ve 180 derece fırında kekinizi pişirin. Ayrı bir yerde 1 su bardağı süt ile krem şantinizi çırpın. Buzdolabında bekletin. Bir tencereye bir bardak soğuk mandalina suyunuzu alın, içine nişasta, mandalina kabuğu rendesi ve kalan şekerinizi katın. Sürekli karıştırarak krema haline getirin. Pişen kekinizin üzerine krem şantinizi sürün. En üste mandalina kremasını dökerek servis yapın.

