



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELİ MİNİ KEK

300 gr krem şanti
135 gr pudraşekeri
120 gr yumurta akı
120 gr esmer tozşeker
Mini kek için:
150 gram dövülmüş fındık
130 gr tozşeker
150 gr un
60 gram margarin
3 adet yumurta
1 tutam tuz

Beze için yumurta aklarını bir tutam tuzla çırpın. Kar şeklindeyken içine tozşeker ilave edip orta ısıda pişirin ve soğumamasına dikkat edin. Daha sonra silikon spatulayla karıştırıp içine 120 gram pudraşekeri ilave edin. Karışımı krema sıkma torbasına doldurup yağlı pişirme kağıdı serili tepsiye 5 cm çapında yuvarlaklar sıkın. Önceden ısıtılmış 50-60 derece fırında 3 saat pişirin. Bezeleri fırından çıkartıp soğumaya bırakın. (Alt kısımlarında boşluk oluşturup krema sıkma torbası yardımıyla çırpılmış krem şanti ile doldurabilirsiniz.) Mini kek için yumurtalarla 120 gram toz şekerı çırpın. Köpüklü, kabarık ve beyaz bir karışım elde ettiğinizde un, dövülmüş fındık, kalan toz şeker ve eritilmiş sana yağını ekleyip karıştırın. Mini kek kalıplarına (6 cm çapında) yağ sürüp un serpin. Hazırladığınız kek karışımını kalıplara paylaşırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra soğumaya bırakın. Mini keklerin üzerine bezeleri yerleştirip servis yapın.