



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

4 yumurta sarısı
170 g (1 su bardağı) toz şeker
150 g yumuşak margarin
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
220 g (2 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
300 g (3 su bardağı) fındık kırığı
4 yumurta akı
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
500 ml (2,5 su bardağı) süt

Yumurta sarılarını toz şeker ile 4-5 dakika çırpın. Margarin ve şekerli vanilini ekleyerek çırpmaya devam edin. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin, fındıkları ekleyin ve 2 dakika daha çırpın. Yumurta aklarını ayrı bir kaptaki kar haline alınca kadar çırpın ve hamura ekleyip iyice karıştırın. Hamuru 11x30 cm boyutlarındaki yağlanmış kek kalıbına alın ve pişirin.

Keki fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Çikolatalı sosu süt ile tarifine göre hazırlayın, arada karıştırarak soğutun. Soğuyan kekin üzerine döküp dilimleyerek servis yapın.

