



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK KAREMELLİ KEK

1 paket pasta keki
1 paket krem şanti
1,5 su bardağı süt
50 gr. sana margarin
Ara katlar için:
1 kase parça çikolata
Islatmak için:
1 su bardağı marmelat
Üzeri için:
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı fındık
1 çay bardağı şekersiz krema

Süt kremşantiyi, yağınızı iyice çırpın. Çemberli pasta kek kalıbın içine keki yerleştirin. Üzerine marmelatı sürüp kremşantiyi de onun üzerine sürün. Parça çikolatalardan biraz serpin. Tekrar aynı şekilde diğer kekeide aynı şekilde yapın. En son olarak kalan diyer kekein parçasını da üzerine koyup kapatın. Buzdolabında bir iki saat beklemesin sağlayın. Bir tava içerisinde şekeri eritip üzerine fındıkları koyup karıştırın son olarak üzerinede şekersiz kremayı koyup altını kapatın. Buzdolabında beklettiğiniz kekei çıkarıp üzerine sıcak kremayı sürün. Çemberi çıkarıp kenarını şatiyle süsleme yapın.

