



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK KREMALI KEK

1 adet hazır yuvarlak kek (kakaolu ya da sade de olabilir)

Kekin sosu için:

1 su bardağı kakaolu fındık kreması

1 su bardağı hazır çiğ krema

1 paket labne peynir

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı ılık granül kahve

Üzeri için:

2 yemek kaşığı kakao

Derin bir karıştırma kabında, kakaolu fındık kreması, çiğ krema ve peyniri çatalla karıştırın. Hazır keki keskin bir bıçakla ortadan ikiye bölün.

Üst parçasını bir kenara koyun. Ilık granül kahveyle alttaki keki iyice ıslatın. Şimdi de yukarıda hazırladığımız kakaolu sosu, bir metal kaşık ya da plastik bir spatulayla ıslattığınız kekin üzerine kalınca sürün. Sonra ikinci kat kekinizi oturtun, yine kahveyle ıslatıp, kalan kakaolu karışımı kekin her tarafına muntazaman sürerek, bir yaş pasta görünümü verin. Buzdolabına koyup 2-3 saat bekletin.

Servis yapmadan önce kakaoyu bir çay süzgeci yardımıyla kekin üzerine serpiştirin. Dilimleyerek servise sunun.

