



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

Merengi:

6 yumurtanın akı

350 gr (1+1/2 su bardağı) toz şeker

Harcı:

2 yumurtanın akı

125 gr (1 su bardağı) pudra şekeri

250 gr (1 su bardağı) tuzsuz tereyağı

125 gr sütsüz (bitter) çikolata

1 tatlı kaşığı limon suyu

150 gr (1 su bardağı) fındık (dövülmüş)

Önce fırınınızı hafifçe (150 C) ısıtınız. İki büyük tepsiyi mumlu kağıtla kaplayınız. Büyük bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. 1/4 su bardağı şeker katıp dövmeye devam ederek, kalın kar haline gelene kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla, kalan şekeri yavaş yavaş katınız. Karışımı her tepsiye 0,5 cm kalınlığında, ikişer daire biçiminde yayınız. Tepsileri fırına sürüp 1 saat pişirdikten sonra, merengleri çevirerek 15 dakika daha pişiriniz.

Yuvarlak merengleri fırından çıkarıp soğumaya bırakınız. Bu arada harcı hazırlamak için yumurta aklarını ve pudra şekerini orta boy bir kaseye koyunuz. Kaseyi içi kaynar su dolu bir tencereye yerleştirip, yumurta akı ve pudra şekerini koyulaşana kadar dövünüz.

İkinci bir kasede yağ, hafif ve kabarık olana kadar tahta kaşıkla kabartınız. Yavaş yavaş, yumurta akı-pudra şekeri karışımını yağa ekleyiniz. Küçük ve dibi kalın bir tencerede çikolatayı kısık ateşte eritip, erir erimez tencereyi ateşten alınız. Erimiş çikolatayı yumurta akı-yağ karışımına ekleyip limon suyunu ve dövülmüş fındıkların yarısını da katarak, malzeme iyice karışana kadar dövünüz. Soğuyan merengleri dikkatlice tepşilerden çıkarınız. Bir merengün üstüne hazırladığınız harçtan döşeyip üstüne ikinci merengi yerleştiriniz. Yeniden harçtan döşeyerek, işlemi merengler ve harç bitene kadar tekrarlayınız. (En üste harç katı gelmelidir.) Kekin üstünü kalan fındıkla döşeyip, bir gün soğuk bir yerde beklettikten sonra servis ediniz.

Not: Güzel görünüşlü ve lezzetli bir Fransız tatlısıdır.