



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

5 yumurta sarısı
140 g (1 su bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
200 g (2 su bardağı) öğütülmüş fındık
40 g (4 yemek kaşığı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
5 yumurta akı
Üzeri için:
20-25 adet bütün fındık
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Yumurta sarılarını pudra şekeri ile 2 dakika çırpın. Öğütülmüş fındık, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını 3 dakika çırpın. Çırdığınız yumurta aklarını kaşıkla karıştırarak hamura ekleyin. 26 cm çapında yağlanmış kalıba dökün ve pişirin. Pişirme süresinin 20'inci dakikasında fırının kapağını açıp kekin üzerine kakaoyu serpin, bütün fındıkları sıralayın ve pişirmeye devam edin. Pişen keki fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.
