



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KREMALI KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 bardak iri kıyılmış fındık
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı süt
- 100 gr margarin
- 1 paket benmeride eritilmiş bitter çikolata
- 1 paket çikolatalı şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kakao

Yumurtaları ve şekerini köpürene dek 2-3 dakika çırpın. Daha sonra sırayla vanilya, süt, yumuşamış margarin ekleyip karıştırın, Unu ve kabartma tozunu ve fındığı da ekleyip 1 dakika çırpın keki yağlanmış kalıba döküp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30 dakika pişirin, Kek ılınınca üzerini kremayla kaplayın
Krema için; derin bir kaba şantiyi sütü ve kakaoyu ekleyip iyice çırpın sonra erimiş bitteri deekleyip 1 dakika daha çırpın.