



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ FINDIKLI KEK

100 gr. margarin
200 gr. çok ince çekilmiş fındık
5 Adet yumurta
1 paket vanilya
175 gr. pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

İki ayrı kaseye, yumurtanın sarılarını ve beyazlarını çok dikkatlice ayırın. Yumurta sarılarının içine oda sıcaklığında yumuşamış margarin, pudra şekerini, tarçını, vanilyayı ve fındığı koyup kıvama gelene kadar mikserle karıştırın. Diğer kasedeki yumurta beyazlarını mikserle kabarana kadar çırpın. En son olarak karttığınız yumurta beyazını bir büyük kaşık yardımıyla yumurta sarılarıyla yavaşça karıştırın. Karıştırma işlemini kuvvetli ve hızlı yaparsanız yumurta beyazları çökebilir. Kek harcını, içine yağlı kağıt serdiğiniz kek kalıbına alın yağlı kağıt yoksa kek kalıbını çok iyi bir şekilde margarin ile yağlayıp unlayın. Kekin yapımında un kullanmadığımız için yağlı kağıt kullanmadan pişirildiğinde kalıptan dilimleyerek çıkartmak zorunda kalabilirsiniz. İtalyan usulu fındıklı keki önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirip kalıbında en az 15 dakika bekletip soğutun. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

[ML® Fındıklı Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "sülün" tarafından gönderildi. 30.08.2018