



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU FINDIKLI KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 1 buçuk su bardağı şeker
- Yarım su bardağı Sıvı Sana
- Yarım su bardağı su
- 3 buçuk su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4 yemek kaşığı Kakaolu fındık kreması
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı:

Derin bir kâsenin içinde oda sıcaklığında beklettiğiniz, yumurtaları, pudra şekerini ve Sıvı Sana'yı krema kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpınız.

Harç krema kıvamına geldikten sonra içine suyu, bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu+kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip, karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, üzerini kaşığın sırtı ile düzeltiniz.

En son olarak kek harcını üzerine çay kaşığı ile kakaolu fındık kremasının hepsini aralıklarla dökün.

Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35-40 dak pişirin.

Pişen keki kalıbında en az 5 dak. bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, soğumuş kekin üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis edin.

[ML® Kakaolu Kek için tıklayın](#)