



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARDAN ADAMLI YILBAŞI KEKİ

25 gr margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı un
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
30 gr kakao
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı hindistancevizi
24 adet marshmallow şeker
12 adet kare çikolata
12 adet kavrulmuş fıstık
50 gr süsleme şekerleri

Margarini, vanilya ve toz şekerini mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kakao, un, karbonat ve sütü ekleyip karıştırın.

Ayrı bir kasede yumurtayı çırpın ve karışıma ekleyip karıştırın. Kurabiye kaplarına kağıt yerleştirip hamuru içlerine paylaştırın. 180 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika pişirin. Tel ızgara üzerine alarak soğumaya bırakın.

Krem şantiyi süt ile katılaşınca kadar çırpın ve soğuyan keklerin üzerine sürün. Bolca hindistan cevizi serpiştirin. Marshmallow şekerleri üst üste yerleştirip kardan adam şekli verin. Dolmalık fıstık ile burun, çikolata ile şapka, şekerler ile göz ve düğmeleri yaparak süsleyin. Servis yapın.

