



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT EZMELİ KUP KEK

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı haşlanmış nohut
6 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı şekerli krema
1 paket kabartma tozu
8 adet yumurta
100 gr toz fındık
2 su bardağı un
Üst süslemesi için;
300 gr çırpılmış kremşanti
100 gr eritilmiş beyaz çikolata
4 yemek kaşığı vişne suyu

Haşlanmış nohutlar merdane ile iyice ezilir.
Tereyağı, pudra şekeri, krema, kabartma tozu, yumurta ve toz fındık mikserde karıştırılır.
Un eklenir ve karışım krema torbasına veya kalıplara doldurulur.
160 derecelik fırında 18 dakika pişirilir. Soğumaya bırakılır.
Çırpılmış kremşanti ve beyaz çikolata vişne suyu ile karıştırılır.
Keklerin üzerine krema torbasıyla sıkılır ve servis edilir.

