



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ PASTA

- 5 adet yumurta
- 1 bardak un
- 1 bardak tozşeker
- 1 paket kabartma tozu, vanilya
- 2 kaşık kakao
- 2 adet muz
- Kreması için:
- 4 bardak süt
- 8 kaşık toz şeker
- 4 kaşık un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 2 paket krem şanti

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır, daha sonra elenmiş un kabartma tozu ve vanilya katılır, yarısı ayrılır, diğer yarısına kakao katılır. (kekten daha sıvı kıvamda olacak). Dikdörtgen bir fırın tepsisine yağlı kağıt konularak yarısına kakaolu yarısına sade karışım koyulur, 10 dk pişirilir. Hamur pişirildikten sonra sıcakken rulo yapılır kıkırılmasın soğuduktan sonra rulo açılır içine muzlar konur. 1 parmak kalınlığında kesip borcam bir tencereye aralıklı olarak dizilip krema dökülür. Tekrar dizdim sonra tamamen kremayla kapattım. İyice soğuduktan sonra ters çevirdim üzerine çikolatalı sos döküp servis yapılabilir. Kremasını pişirdikten sonra soğuttum ve toz krem şantiyi içine katıp çırpım.

