



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN PASTA

Fatoş Aktaş

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 3 yemek kaşığı süt
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 paket krem şanti
- 1 paket çikolata sosu
- 2 yemek kaşığı badem
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi

4 yumurta ve şekerini çırpma kabına alarak çırpıyoruz. Sonra sırası ile 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 3 yemek kaşığı sütü ekliyoruz. Kabartma tozu ve vanilyayı koyduktan sonra kakaoyu ekliyoruz. Unumuzu da ekleyip kek karışımımızı dikdörtgen cam pişirme kabına alıyoruz. 170 derecede 30-35 dakika pişiriyoruz. Kekimiz 10 dakika fırında dinleniyor ve çıkarınca bir kaşık yardımı ile 1 su bardağı soğuk sütü kekimizin üzerinde gezdiriyoruz. Bir tarafta süt ile krem şantiyi hazırlıyoruz. Küçük bir tencerede çikolata sosunu pişiriyoruz. Piştikten sonra kabuk bağlamaması için soğuyana kadar karıştırıyoruz. Kekimiz ve çikolata sosumuz soğuduktan sonra kekimizi alıp üzerine hazırlamış olduğumuz krem şantiyi yayıyoruz, bir spatula ile düzeltiyoruz. Son olarak da soğuk haldeki çikolata sosunu krem şanti üzerine yayıyoruz. Dilimleyip badem ve Hindistan cevizi ile süslüyoruz.

