



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN PASTA

4 adet büyük boy yumurta
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
1 su bardağı un
50 gr Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
4 yemek kaşığı su
1 paket Pakmaya Krem Şanti
1 su bardağı süt (krem şantiyi çırpma için)
1 paket Pakmaya Bitter Çikolata Sosu
2 su bardağı süt
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata
1,5 su bardağı süt (kek pişince üstüne dökülecek)
Orman meyveleri (süslemek için)

Yumurta ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni iyice çırpın.

Elenmiş unu, Pakmaya Kakao'yı, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve 4 yemek kaşığı suyu ekleyin.

Hamuru ısıya dayanıklı, yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabına dökün. 170 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

Ayrı bir cam kaptaki Pakmaya Krem Şanti ile 1 bardak sütü iyice çırpıttıktan sonra buzdolabında bekletin.

Kek pişince fırından alın. Beklemeden üzerine 1,5 bardak soğuk süt dökün. Oda ısısında soğumaya bırakın.

Kek soğuyunca üzerine, spatula yardımı ile krem şanti ile sıvayın. Keki buzdolabına aktarın.

Pakmaya Bitter Çikolata sosu da paket üzerindeki tarife göre 2 bardak sütle hazırlayın. Ocaktan almaya birkaç dakika kala Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ekleyin. Çikolatalar iyice eriyince ocaktan alın.

Servis yapmadan 10 dakika önce şantinin üzerine sıcak çikolata sostan dökün. İsteğe göre üzerine orman meyvesi yerleştirerek süsleyin. Hemen servis yapın.

