



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN PASTA

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 3 Fincan şeker
- 2 Yemek Kaşığı süt
- 1 Paket hazır çikolata sosu
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Adet yumurta
- 3 Fincan un
- 1 Bardak kreması için süt
- 1 Adet krem şanti

Keki için önce yumurta ve şekeri çırpın. Sonra 2 çorba kaşığı sütü ve kakaoyu,eriyip soğuyan sana hamurışınıilave edin. Biraz çırpıttıktan sonra ununu koyup tekrar çırpın. En son kabartma tozunu koyup güzelce çırpıttıktan sonra yağlanmış tepsiye bosaltıp 175 derece ısıtılmış fırına koyun.30 dakika sonra alın ve sıcak kekin üstüne 2 su bardağı sütü her yerine gezdirerek boşaltın. Sonra soğumaya bırakın. Kek soğuduktan sonra önceden hazırlanmış krem şantiyi üzerine sürün. Sosu için hepsini koyup karıştırı karıştırı pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kekin üstüne boşaltın. Buzdolabında biraz beklettikten sonra servise yapabilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 09.03.2021