



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDU SOSLU PASTA

2 yumurta  
1 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kabartma tozu  
100 gr. damla çikolata  
250 gr. ahududu  
1 paket ahududu sosu  
50 gr. toz şeker  
KREMASI İÇİN:  
1 çay bardağı un (elenmiş)  
1 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı süt  
3 adet yumurta (çirpılmış)  
1 çorba kaşığı vanilya

**KREMANIN YAPILIŞI:** Un ve şekerini harmanlayın. Sütü ve yumurtayı katın. Koyulaşana kadar pişirin. Vanilyayı ilave edip karıştırın. Ateşten indirin.

**KEKİN YAPILIŞI:** Yumurta ve şekerini mikserle çirpin. Un ve kabartma tozunu katın. Yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Fırında 25 dakika pişirin. Soğutun ve keki küçük parçalar halinde koparın. Kremayı 3 eşit parçaya; küçük parçalara ayrılmış kek, ahududu ve damla çikolatayı da 2'şer eşit parçaya bölün. Yuvarlak bir kalıbın içini streçle kaplayın. Sırasıyla kekin yarısını, kremanın 1/3'ünü, çikolatanın ve ahududunun yarısını kaba yayın. En üstte kalan kremayı döküp streçleyin. Bir gece derin dondurucuda dinlendirin. Ters çevirerek servis tabağına koyun. 1 saat buzdolabında dinlendirin. Servis yapın.