



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNELER GÜNÜ PASTASI

Keki İçin:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Yarım çay bardağı su

2 çorba kaşığı kakao

Yeterince un

Kreması için:

2 su bardağı süt

1 çay kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı nişasta

Yarım paket margarin

Yeterince çikolata

Yeterince antep fıstığı

Şekeri ile yumurtayı mikserle bir kabın içinde çırpın. Üzerine kakao, eritilmiş yağ, vanilya, kabartma tozu, su ve iki çorba kaşığı un koyup karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına harcı boşaltın. Daha önceden yüz seksen derecede ısıtılmış fırında otuz otuz beş dakika pişirin. Kremasına hazırlamak için süt ile şekeri kaynatın üzerine un, nişasta koyup kısık ateşte karıştırarak pişirin. Pişmiş olan keki üçe bölüp bir paket krem şanti bir su bardağı süt ile köpürtüp yarısını hazırladığınız kremaya katın. Keki üzerine istediğiniz reçeli sulandırarak keki ıslatın. Üzerine kremayı döküp rendelenmiş çikolata, antep fıstığı serpiştirin. Üzerine keki kapatın aynı şekilde tekrar uygulayın ve kalan son kekide üzerine kapatarak şanti ile tümünden üzerini kapatın.