



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PASTA

Siyah kek malzemesi:

4 yumurta

100 gr. toz şeker

500 gr. un

25 gr. mısır unu

15 gr. kakao.

Beyaz kek malzemesi:

4 yumurta

100 gr. toz şeker

50 gr. un

25 gr. mısır unu.

İç malzemesi:

450 gr. krem şanti

Üzerini süslemek için:

16 adet portakal dilimi

8 adet kiraz şekerlemesi

2 çay kaşığı kıyılmış şam fıstığı

1/2 su bardağı portakal suyu

Hazırlanışı:

Siyah kekin hazırlanışı: Yumurtaları toz şeker ile birlikte çırpın. Sonra unu, mısır ununu ve kakaoyu ilave edin.

Kek kalıbına koyarak sıcak fırında 25 dakika pişirin.

Beyaz Kekin Hazırlanışı: Yumurtaları toz şeker ile çırpın. Unu ve mısır ununu katın. Vanilyayı da ilave edip, kalıba dökün. Sıcak fırında 25 dakika kadar pişirin.

Her iki keki de soğutun. Kekleri enine olarak üç parçaya bölün. Kakaolu kekin alt parçasını bir tabağa yerleştirin.

Diğer parçaları eşit genişlikte ince dilimler halinde kesin. Alt tabakanın üzerine yan yana bir siyah, bir beyaz kek

dilimi yerleştirin. Kat kat döşeyerek bütün malzemeyi bitirin. Sonra kekin kenarlarını keskin bir bıçak ile düzeltin.

Portakal suyunu kekin üzerine dökerek bu suyu emmesini bekleyin. Krem şantiyden bir miktar ayırın. Kalan

krem şantiyi kekin üzerine ve kenarlarına sürün. Ayırdığınız kremayı bir naylon torbaya doldurun. Pastanın

üzerine yer yer krem şanti sıkın. Üzerlerine ikişer portakal dilimi ile birer kiraz şekerlemesi yerleştirin. Pastayı

buzdolabında yarım saat bekletip servis yapın.