



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLİNLİ KALPLİ PASTA

3 adet yumurta
1 Su Bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım Çay Bardağı su
2 Çorba Kaşığı kakao
125 gr. margarin
Kreması İçin:
2 Su Bardağı süt
1 Çay Bardağı toz şeker
2 Çorba Kaşığı un
1 Tatlı Kaşığı nişasta
Arası İçin:
1 çay bardağı antep fıstığı
1 çay bardağı çikolata
Üzeri İçin:
1 Su Bardağı böğürtlen
1 paket krem şanti

Yumurta, şekeri ve yağımızı mikser ile çırpıyoruz ardından kakao, kabartma tozu, vanilya, su ve 2 çorba kaşığı tepeleme unu katıp karıştırıyoruz. Kek kalıbımıza karışımı boşaltıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişiriyoruz. Kek kabardıktan son ısı derecesini 160 dereceye düşürüyoruz. Kreması için, süt ve şekeri pişiriyoruz. Ardından nişasta ve unu katıp kısık ateşte karıştırıyoruz. Katı kıvama gelene kadar pişirip ılımaya bırakıyoruz. Keki 3'e bölüyoruz. 1 paket krem şantiyi 1 su bardağı süt ile köpürtüyoruz. Yarisını krema ile karıştırıyoruz. Keki alt tabanını istenilen bir reçel suyu ile ıslatıyoruz. Krema sürüyoruz. Rendelenmiş çikolata ve antep fıstığı döküyoruz. Diğer kat içinde aynı işlemi uyguluyoruz. Üst tabanında koyup şanti ile üzerini ve etrafını kaplıyoruz. Üzerini böğürtlenle süsleyip dolapta dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.

