



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAYLI KEKLİ PASTA

### Malzeme:

- 1 su bardağı koyu çay demi
- 3 yumurta
- 2 kaşık kakao
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ ve tereyağı karışımı
- 1 paket vanilya
- 1 paket baking powder
- 3 su bardağı un
- Krema için:
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 kilo süt
- 1 yumurta
- 100 gr tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 kaşık kakao

### Yapılışı:

Kek, aynen çaylı kekin yapılışı gibi hazırlanır. Küçük fırın tepsisine koyup ısıtılmış fırına verilir. Pişince fırından çıkartıp kekin soğumasını beklenir. Keki dikkatli şekilde tepside çıkarılır. Ortadan ikiye ayrılır. Düzgün kesilmesi için kekin tam ortasına naylon ipi yerleştirip yavaş yavaş çekilir. Böylece kek düzgün şekilde kesilir. İkiye ayrılan parçaya kremanın yarısı konur. Kekin diğer parçası üstüne kapatılır. Pastanın üzerine kremanın diğer yarısı dikkatli şekilde yayılır.

[ML® Çaylı Kek için tıklayın](#)