



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ANANASLI PASTA

110 gr un
25 gr mısır nişastası
4 yemek kaşığı kakao
1 paket margarin
125 g (1,5 çay bardağı) şeker
4 yumurta
1 paket vanilya
1 paket vanilya kreması
300 gr süt
130 gr ananas
65 gr badem

Un, mısır nişastası, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri ayrı bir kaba alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı 2 seferde ekleyerek düşük devirde toplam 1 dakika çırpın. Hamuru 24 cm çapındaki yağlanmış kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp enlemesine ikiye kesin.

1,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın. Üzerine pasta kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Kekin ilk katını servis tabağına alın. Üzerine pasta kremasından bir miktar sürüp ananas ve bademlerin yarısını yayın. İkinci kat keki üzerine kapatıp pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın. Kalan badem, ananaslar ve Antep fıstığı ile süsleyip buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Sudan maşa ile çıkartın, kenarından kesin ve çukur bir kaseye boşaltın. Bademleri bu glazüre bulayıp pişirme kağıdı üzerine sıralayın ve donuncaya kadar bekletin. Glazür kaplı bademleri de pastanın üzerine sıralayıp dilimleyerek servis yapın.