



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ANTEP FISTIKLI PASTA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet k.tozu
- 1 Adet vanilya
- 0,5 Bardak şeker
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Adet vanilya
- 3 Bardak süt
- 3 Adet pandispanya için; yumurta
- 1 Paket krem şanti
- 1 Bardak şeker
- 2 Çorba Kaşığı nişasta
- 2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 2 Çorba Kaşığı Kreması için; Un
- 100 gr bitter çikolata
- 3 Çorba Kaşığı kakao

Kek için yumurta ve şekeri çırpıp sıvıyağı da ekledikten sonra un k. tozu vanilyayı ekleyip karıştırdıktan sonra 180 derecede pişiriyoruz. krema malzemelerini çikolata ve margarin hariç tencereye koyup pişiriyoruz kaynadıktan sonra çikolata ve yağı da ekleyip 5 dk daha pişirip altını kapatıyoruz. kakaolu krem şantiyi de üzerindeki gibi hazırlayıp dolaba koyuyoruz. kekimizi üçe bölüyoruz arasına da kremanın yarısını koyup üzerine fıstık taneleri sepiştiriyoruz. diğer kata da aynı işlemi uygulayıp 3. katı da yerleştiriyoruz üzerine krem şantiyi sürüyoruz fıstık döküp dolaba koyuyoruz