



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI İRMİKLİ PASTA

Kek için:

3 yumurta

1.5 su bardağı şeker

125 gr. tereyağı

200 gr. un

2 yemek kaşığı kakao

2 yemek kaşığı süt

1 çay kaşığı kabartma tozu dolu

Krema için:

300 ml süt

3 yemek kaşığı irmik

100 gr tereyağı

100 gr. şeker

100 gr. hindistancevizi

Üstü için:

200 gr. sütlü çikolata

50 gr. tereyağı

Kek için tereyağı ve şekerini çırpıp yumurtaları teker teker kırın. Tüm malzemeyi ekleyip fırın kağıdı serili tepside 180 derecede 18-20 dk. pişirin.

Krema için tüm malzemeleri karıştırıp muhallebi kıvamına getirin.

Fırından çıkan keki soğutup sütlü şekerli bir karışımla veya meyve suyuda olabilir biraz ıslatıp irmikli muhallebimizi dökelim.

Daha sonrada sütlü çikolatayı benmari usulü eritip içine tereyağınıda koyup eritem.

Kremamızı irmikli kremanın üzerine döküp buzdolabında 2-3 saat bekletelim.