



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI VE PORTAKALLI KAT PASTA

Gereçler:

200 gr un

50 gr kakao

200 gr tereyağı ya da margarin

150 gr şeker

2 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

100 gr pekmez

1 yumurta, hafifçe çırpılacak

İçi ve üstü:

200 gr tereyağı

400 gr şeker, elenmiş

3 yemek kaşığı portakal suyu

Çikolata kartları

Portakal şekerlemeleri

20 cm. çapındaki kalıbı yağlayıp dibine yağlanmış yağlı kağıt yerleştirin. Un ve kakaoyu eleyin. Tereyağı ya da margarin, şeker ve portakal kabuğu rendesini krem haline getirin. Yumurtaları çırpıp, bir kaşık elenmiş un ve kakao karışımı ekleyin. Kalan unu da karıştırıp, yedirin. Hazırlanan tepsiye dökün ve 1+1/4 saat ve bastırıldığında tekrar kabarıklığına dönüşecek duruma gelene dek pişirin. 5 dakika kalıpta beklettikten sonra kalıptan çıkarın. Üstünü süslemeden birkaç gün hava sızdırmayan teneke bir kutuda saklamalısınız.

Yağ, şeker ve portakal suyunu krem haline getirin. Keki üç eşit daireye kesin. Alt iki kata krem sürdükten sonra üçüncü katı da üstüne yerleştirin. Kalan kremayı kenarlara sürün ve kenar bölümleri çikolata kartların içinde yuvarlayın. Kalan kremanın bir bölümünü torba ile süslemeleri sıkamak için ayırıp, pastanın üstüne sürün. Torba ile süslemeleri yapıp, portakal şekerlemeleri ya da benzeri şeylerle güzel bir görünüm verin.