



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

Üzeri için damla çikolata

1 VANİLYA

4 kahve fincanı pudra şekeri

1 kabartma tozu

4 kahve fincanı un

1 paket kremole

Keki ıslatmak için yarım su bardağı süt

1 paket kremşanti

1 tatlı kaşığı şeker

4 yumurta

500 ml. süt

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Yumurtaları ve putra şekerini 5 dk. çırp unu, kabartmatozu ve vanilyayı ele yumurtalara ilave et düşük ayarda çırp 26cm çapında kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt koy 1 kaşık sana kılask ile kenarlarını iyice sür kek hamurunu koy 180 derece fırında pişir bu arada süt, krem şanti ve kremole hepsini bir kaptı çırp 10 dakika buz dolapta beklet kek soğuduktan sonra ortadan 2'ye kes yarım bardak süt ve 1 ktatlı kaşığı şekerle keki ıslat kıremanın yarısını kekin arasına sür keki kapat kalan kıremayı üstüne ve kenarlarına sür damla çikolatayla üstünü ve kenarlarını süsle.