



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOĞUM GÜNÜ PASTASI

7 yumurta  
125 gr. margarin  
225 gr. pudra şekeri (1,5 su bardağı)  
1 tatlı kaşığı baking powder (kabartma tozu)  
50 gr. un (yarım su bardağı)  
50 gr. nişasta (yarım su bardağı)  
50 gr. kakao (yarım su bardağı)  
(Üçü beraber elenecek)  
Vanilya, Limon kabuğu rendesi  
Krema için:  
150 gr. sütsüz çikolata  
125 gr. margarin

Krema için, yağı ve çikolatayı küçük bir kap içine koyun. Kaynayan su buharı üzerinde iyice eritip karıştırın. Kekin üzerine dökün.

Bir kapta şeker, erimiş yağ, yumurta sarısı, vanilya, limon kabuğu rendesini karıştırınız.

Nişasta, un, kakao, kabartma tozunu beraber eleyerek yukardaki karışıma karıştırınız.

Ayrı bir kapta çarpılarak beyazlatılmış yumurta aklarını da hamura ilâve ediniz.

Fazla çalkalamadan alt üst ederek karıştırınız.

Yağlanmış ve unlanmış pasta kalıbına boşaltınız.

Önceden kızdırılmış orta hararettteki fırında 30-40 dk. pişiriniz.

Kalıptan keki çıkarınız.

Plâk şeklinde 3 eşit parçaya ayırınız.

Hafif olarak sulandırılmış reçelle ıslatınız.

Altteki parçaya marmelât veya hazırlanan kremadan sürünüz.

İkinci parçayı muntazam olarak üzerine yerleştirin, onun üzerinde krema sürün.

Üçüncü parçayı da yerleştirin ve her tarafını kapatacak şekilde kremadan sürün, donunca üzerini süsleyin.