



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞUM GÜNÜ PASTASI

8 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
2 kabartma tozu
1 paket kakao
Arası için:
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yumurta
3.5 litre süt
Üzeri için:
1 paket sade krem şanti
Süslemek için:
Kurabiye
Boncuk şekerleme
Çilekli sos

Hamur malzemelerini ikiye bölelim yani 4 yumurta ve 1 bardak toz şekeri kar haline gelene kadar çırpalım. Daha sonra kakao un ve kabartma tozunu eleyip hamura ekleyelim çok yavaş bir şekilde karıştırarak unu yumurtaya yedirelim. Hamuru yağlanmış unlanmış dikdörtgen fırın tepsisine dökelim ve önceden ısınmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim. Aynı şekilde kalan hamur malzemeleriyle bir tane daha hamur yapıp pişirelim. Pişen keklerimizi fırından çıkarıp üzerlerini temiz bir bezle kapatıp bekletelim. Muhallebi için tencereye un şeker yumurta ve sütü alıp çırpma teli ile çırpalım ve tencereyi ateşe alıp orta ateşte dibine tutturmadan pişirelim. Muhallebiyi ateşten alıp 50 gr. margarin ekleyelim ve soğumaya bırakalım. Soğuyunca blenderdan geçirelim. Keklerimiz soğuyunca bir tanesini geniş ve düz bir tepsiye alalım üzerine muhallebinin tamamını boşaltalım diğer kekimizi de üzerine kapatalım. Krem şantiyi soğuk süt ile çırpalım ve pastamızın tamamını kaplayalım. Önceden herhangi bir kurabiye hamuruyla istediğimiz harflerde kurabiyeler hazırlayalım ve pastamızı hazırlamış olduğumuz bu kurabiyelerle istediğimiz ismi yazalım. Yanlarından çilekli sos akıtalım ve üzerini boncuk şekerlemelerle süsleyip buzdolabında dinlenmeye bırakalım. Daha sonra dilimleyerek servis yapalım.

