



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

Malzemesi:

Un

180 gr. margarin

3 yumurta

30 gr. kakao

180 gr. şeker

15 gr. kabartma tozu

4 yemek kaşığı süt.

Süslemek için:

90 gr. tereyağı

150 gr. pudra şekeri

60 gr. badem

Ayrıca:

180 gr. pudra şekeri ile yapılmış glase kaplama

Hazırlanışı:

Tereyağıla şekeri krema, haline getirip unu ve kakaoyu ekleyin daha sonra yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Sütü ekleyin. Son olarak çırpılmış yumurta aklarını ilâve edip 25 dakika orta ısıdaki fırında pişirin. Kek soğuyunca ortadan kesin. Tereyağıla yapılmış kremanın bir kısmını sıkma torbasına alıp kalanını kekin ortasına ve etrafına sürün. Kırılmış ufalanmış bademlerin içinde keki yuvarlayarak bademlerin kekin yanlarındaki kremaya yapışmasını sağlayın. Kekin etrafına sıkma torbası ile motifler sıkın ve her bir motifin üstüne yarım badem yapıştırın. Orta kısmına ise hazırladığınız glase kaplamaya pembe boya ekleyerek dökün.