



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇİKOLATALI PASTA

250 gr tereyağı
4 yumurta
150 ml. yoğurt
1 paket vanilya
230 gr. esmer şeker
280 gr un
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
100 ml. ılık neskafe
Krema için:
350 gr. mascarpone peyniri
Pudra şekeri
Dekorasyon için:
60 gram bitter çikolata

Önceden 180 derece fırını ısıtın. Dikdörtgen tepsi boyutu 20-30 cm veya yuvarlak ise 24 cm çapında olan kek pişirme kabınıza yağlı kağıt serin. Mikrodalga veya ocakta tereyağını eritin. Bir çatal ile yoğurt ile yumurtayı çırpın. Şeker ve vanilya ve kahveyi ekleyin ve tekrar karıştırın. Unu eleyin, kabartma tozu ve kakao ile karıştırın. Bir tahta kaşık ile karıştırarak sıvı ile kuru malzemeleri birbirine ekleyin. 180 derece yaklaşık 30 dakika pişirin. Emin olmak için bir bıçak veya çubuk sokarak eğer kek hiç yapışmamışsa pişmiş demektir. Bu arada, damak zevkinize göre yeteri kadar pudra şekerini mascarponeye çırparak yedirin. Soğuk krema ile pastanızı kaplayın. Rendelenmiş bitter çikolata ile süsleyin.



