



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ PASTA

5 adet yumurta,
5 kahve fincanı şeker,
5 kahve fincanı un,
1 paket vanilya,
1 paket kabartma tozu,
2 çorba kaşığı kakao,
1 tutam tuz.
Kreması için:
1 kutu çokokrem,
1 paket labne peyniri,
1 paket krem şanti.
Ayrıca:
Çikolata parçaları,
vişne

Geniş bir kapta beş adet yumurtayı, beş kahve fincanı şekeri ve bir tutam tuzu karıştırın. Köpük gibi olana dek mikserle çırpın. Beş kahve fincanı un ve bir paket kabartma tozunu ekleyin. Bu arada karıştırmaya devam edin. Sonra bir paket vanilya ve 2 çorba kaşığı kakaoyu ilave ederek, karışıma yedirin. Yuvarlak bir pasta kalıbını yağlayın. Kalıba tozşeker serpin. Hazırladığınız karışımı kalıba boşaltın. 180 dereceye ayarlanarak önceden ısıtılmış fırında pişirin. Soğuduktan sonra keskin bir bıçak yardımıyla enlemesine keserek, iki parçaya ayırın. Pastanın kreması için bir kutu çokokrem, bir paket labne peyniri ve paketin üzerindeki tarife uygun olarak hazırladığınız bir paket krem şantiyi iyice karıştırın, ilk parça kekin üzerine kremanın yarısından daha azını sürün. Üzerine çikolata parçaları ve vişne taneleri serpin. İkinci parçayı üzerine kapatın. Krema ile her tarafını sıvayın. Çikolata parçaları ve vişne ile süsleyerek servis yapın.