



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet büyük boy yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı tepeleme kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
2-2,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı süt
2 paket krem şanti
1 paket bitter çikolatalı hazır sos
1 litre süt

Öncelikle yumurtaların beyazını ve sarısını iki ayrı çırpma kabına ayırın. Yumurta beyazını bir fiske tuz ilavesi ile kar haline gelene kadar mikser yardımı ile çırpın. Ardından yumurta sarılarını toz şeker ilavesi ile köpük köpük olana kadar çırpın ve sıvıları ilave edin. Kısa bir süre daha çırpın. Ardından eleyerek un, kabartma tozu, kakao ve vanilyasını ilave edip tekrar karıştırın.

Kar haline getirdiğiniz yumurta akını bu karışıma ilave edip, bir spatula yardımı ile alttan üste doğru hep aynı yönde yumurta köpüğünü çok söndürmeden karıştırın. Son olarak yağlanmış tepsiye dökün ve ısıtılmış fırında 170 derecede iyice pişirin.

Pişen kek biraz ılınınca üzerine bir su bardağı sütü eşit olarak gezdirin. Ardından hazırladığınız kremşantiyi sürün. Bir süre dolapta dinlendirin.

Son olarak bitter çikolatalı sosu pişirin ve biraz soğuduktan sonra kekin üzerine eşit bir şekilde yayın. Dolapta en az iki saat dinlendirip arzu edilen şekilde süsleyip servise sunabilirsiniz.

