



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN PASTA

Kek hamuru için:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 kahve fincan süt

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

2 yemek kaşığı kakao

1,5 su bardağı un

Keki ıslatmak için:

1,5 su bardağı soğuk süt

Ara kısmı için:

2 paket krem şanti

1,5 su bardağı soğuk süt

Üst kısmı için:

1 paket çikolata sosu

40 gram bitter çikolata (ya da sütlü çikolata)

Önce kek hamurunu hazırlıyoruz. Yumurta ve şekeri iyice köpürene kadar çırpıyoruz, sütü yağı ilave ediyoruz, kakao ilave ediyoruz, unu kabartma tozunu ekliyoruz.

Büyük boy yada orta boy borcamın altını yağlayıp harcı döküyoruz. 170 derece fırında 35.40 dakika pişiriyoruz.

Bir kürdan yardımıyla içini kontrol ediyoruz. Pastaya kürdanı batırıyoruz, yapışmıyorsa pişmiştir.

İlk sıcaklığı çıkan pastaya kürdanla delikler açıyoruz, soğuk sütü üzerine gezdiriyoruz. Krem şantiyi iyice çırpıyoruz köpürtüyoruz, kıvam alana kadar çırpıyoruz.

Tamamen soğumuş pastanın üzerine eşit yayıyoruz pastayı dolaba kaldırıyoruz. Çikolata sosunu paketin üzerinde ki yazılı şekliyle hazırlıyoruz, kıvam alınca ocağı kapatıyoruz.

İçine çikolatayı ilave edip eriyinceye kadar karıştırıyoruz. Çikolata sosa katmasanız da olur. Sosu soğumaya alıyoruz.

Tam soğuyan sosu eşit olarak pastanın üzerine döküyoruz.

Dolapta 4.5 saat dinlenmeye bırakıyoruz.
