



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN PASTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Keki için:

4 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı süt

1 paket kakao (3 yemek kaşığı)

1, 5 su bardağı un (elenmiş)

1 paket Kabartma tozu

Keki ıslatmak için:

2 su bardağı süt

Sosu için;

1 paket çikolata sosu

2,5 su bardağı süt

Üzeri için;

1 poşet krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

İlk olarak karıştırma kabında yumurta ve şeker iyice çırpılır.

Kalan hamur malzemeleri ilave edilerek kek hamuru hazırlanır.

Yaklaşık 28x28 boyutunda kare borcamda ya da yuvarlak borcam da kullanabilirsiniz.

Yağlanmış fırın kabına hamur dökülerek 170 C fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir.

İlk sıcaklığı çıkan kek kürdan ile delinir, 2 su bardağı süt üzerine gezdirilir.

Kek tamamen soğuduktan sonra üzerine hazırlanmış olduğunuz krem şanti sürülür. Üzeri daha akışkan olsun isterseniz 2 paket kullanabilirsiniz.

Çikolata sosu hazırlanır ve son olarak soğuyan bol çikolata sosu ile üzeri kaplanır. Çikolata sosunun da mutlaka soğumuş olması gereklidir.

Bir kaç saat dinlendirdikten sonra dilimlenip, dilediğiniz gibi süslenerek servis yapılır.

