



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞK PASTASI

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 3 kahve fincanı pudra şekeri
- 4 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Kreması için:
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı hazır kahve
- 100 gram çikolata

Hazırlanışı:

Yumurtaları pudra şekeri ilavesiyle mikserde çırpın. Unu, sıvı yağı, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine yayın, 170 derecede ısıtılmış fırında pembe renkte pişirip soğutun. Kalp şeklindeki kalıplara hamuru kesin, kremayı pişirmek için çikolata hariç malzemeleri bir tencerede karıştırarak iyice çırpın. Aralarına krema sürerek iki kat üst üste kapatın. Dış kısmı da krema ile sıvayın. Çikolatayı benmari usulü eritip, üzerlerine gezdirip istediğiniz şekilde süsleyin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servise işlemine geçin.

[ML® Aşk Düğümü için tıklayın](#)