



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AŞK PASTASI

### Malzemeler:

Yarım su bardağı tozşeker  
8 yumurta  
125 gr margarin  
250 gr bitter çikolata  
2 çorba kaşığı un  
150 gr dövülmüş fındık krokan  
2 su bardağı krem şanti  
1 su bardağı sıcak su  
1 çay kaşığı granül kahve  
10-12 çilek  
3-4 çorba kaşığı kakao

### Hazırlanışı:

\* Margarin ve çikolatayı bir tencerede karıştırıp kısık ateşte eritin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarıları ve tozşekeri mikserle çirpin. Yumurtanın akını ayrı bir kapta kar gibi olana kadar çirpin.

\* Çikolatalı karışımı yumurta sarılarına azar azar tahta kaşıkla karıştırarak ekleyin. Yumurta aklarını ilave edip karıştırın. Unu ekleyip iyice yedirin. Karışımı kalp şeklindeki yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin.

\* Pişen keki ılıdıktan sonra kalıbından çıkarıp enine ortadan ikiye kesin. Sıcak su, granül kahveyi bir kapta karıştırın. Karışımla kek dilimlerini ıslatın. Krem şantinin yarısını alt dilimin üzerine sürüp spatula yardımı ile düzeltin. Üzerine krokanı yayın. Diğer keki kapatıp kalan krem şanti ile üzerini ve kenarlarını kaplayın. Pastanın üzerine ve kenarlarına çay süzgeci kullanarak kakao serpin.

\* Çilekleri yıkayıp kurulayın ve uzunlamasına dilimleyin. Pastanın üzerini dilimlenmiş çileklerle süsleyin. Buzdolabına alıp en az 2 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.