



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI ÇİKOLATA TOPLU PASTA

- 400 Gr Sana Hamurışı
- 2 Paket çukolatalı puding
- 100 gr pudra şekeri
- 200 gr şeker
- 3 Yemek Kaşığı Kabartma Tozu
- 1 Çay Kaşığı kreması için tarçın
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 100 gr kakao
- 1 Paket üzeri için top çikolata
- 1 Çay Kaşığı yenibahar
- 4 Adet yumurta
- 200 gr un
- 4 Yemek Kaşığı süt

Fırınınızı önceden 200 derecede ısıtın. Yumurtaların beyazlarını ayırın ve bir tutam tuz ile birlikte mikserle yumuşak köpüklü bir kıvam alınca kadar çırpın. Aynı bir kaptaki yumurtanın sarısını şeker ile birlikte 5 dakika kadar çırpın. İçine yumuşamış 200 gr sana yağın ekleyip çırpıma devam edin. Un, kakao, yenibahar, tarçın ve kabartma tozunu karıştırın ve karışıma ekleyin. Hamurun çok kalın olduğu bu noktada süt ekleyip çırpın. Sonra yavaşça yumurta akını karışımın içine ekleyin karıştırın. Yağlanmış kek kalıbının içine dökün ve yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Pişirme süresinin yarısında kek kalıbını döndürün ve her tarafının eşit miktarda pişip kabarmasını sağlayın. Eğer üstü çok koyulaşırsa son 15 dakika üstünü bir yağlı kağıt ile örterek pişirin. Soğumasını bekleyin ve 3 kat halinde kesin. Keki katmanlarını buzdolabında 10-15 dakika kadar bekletin. paket talimatlarına göre pudingi pişirin ve soğumaya bırakın. Bir kaptaki pudra şekeri ve 200 gr sana yağımızı çırpalım. İçine tarçını ve soğuyan pudingi katıp biraz daha karıştırın. Keki katmanları arasına hazırladığınız kremayı yayın. En üstünde ince bir tabaka halinde krema kaplayın. En üst katmanı uygulamadan önce kremayı buzdolabında bir miktar bekletin ve keki kaplayarak son haline getirin. Üstünü top şeklindeki çikolatalarla süsleyin.