



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA SEVGİLİLER GÜNÜ PASTASI

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
2,5 çay bardağı şeker
Tuz
150 gr. margarin
1,5 çay bardağı kaymak
3 çay bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Kırmızı gıda boyası
250 ml. süt
1 çay bardağı şeker
Yarım çay bardağı un
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
3 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı margarin
Yeteri kadar parça çikolata
Yeteri kadar antepfıstığı

1. Keki hazırlamak için; yumurta, tuz, margarin ve şekeri bir karıştırma kabına alıp çırpın.
2. Kaymak ve renklendiriciyi ilave edin.
3. Ardından geriye kalan malzemeleri ekleyin.
4. Yağlanmış 26 cm'lik kalıba boşaltın ve önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında, yaklaşık 50 dakika pişirin.
5. Kremayı hazırlamak için; Bütün malzemeyi soğukken tencereye koyun ve devamlı karıştırarak pişirin.
6. Piştikten sonra kıvam vermesi için bir tatlı kaşığı kadar margarin ekleyerek bir süre karıştırın.
7. Bardağınıza sırasıyla kek, krema, parça çikolata ve fıstıktan katlar yapın.
8. En üstüne kek katı yapın ve kalp şeklinde çikolatalarla süsleyin.

