



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPPUCCINOLU YAŞ PASTA

5 adet yumurta
200 gr toz şeker
1 yemek kaşığı margarin
150 gr un
1 paket kabartma tozu
6 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
800 ml krema
4 paket krema sertleştirici
3 adet muz
1 paket yaprak çikolata
4 yemek kaşığı Dövmüş fındık
4 yemek kaşığı cappuccino

Şekerle yumurtalar iyice çırpılır. içine un, 1 paket vanilya, kakao, margarin ve kabartma tozu katılarak çırpılır. 26 cm'lik kelepçeli kalıba boşaltılır. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dk kek pişirilir.

Kek soğutulur 3'e bölünür.

Diğer taraftan önce sıvı krema, kalan 5 paket vanilya ve krema sertleştirici bir kaba alınır mikserle biraz koyulaşana kadar çırpılır. Son olarak da cappuccino tozunu ekleyip çırpıyoruz.

Daha sonra kek servis tabağına alınır kekin üstüne kreması sürülür ve muz dilimleri yerleştirilir ardından 2.kek konur ve yine krema sürülür muz dilimleri üzerine yerleştirilir en son 3.kek en üstüne konup geri kalan kremayla üstü ve kenarları düzgünce sıvanır en son yaprak çikolata ve fındıkla istenildiği gibi süslenir.