



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU ÇİZGİLİ PASTA

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Arası için:
1 paket kakaolu pasta kreması
Üzeri için:
1 paket kakaolu krem şanti
Çikolata sosu için
Yarım çay bardağı kakao
Yarım çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
2,5 - 3 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Süslemek için:
Vanilyalı sos

Mikser kabına yumurtalarımızı toz şekerimizi alıp iyice çırpalım. Tamamen köpürünce diğer malzemelerimizi ekleyelim çırpma teliyle yavaşça çırpalım ve hamurumuzu yağlanmış yuvarlak kek kalıbına dökelim. Önceden ısınmış 180 derece fırında pişirelim. Fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Bu arada çikolata sosumuzu hazırlamaya geçelim. Tencereye tereyağı dışındaki malzemelerimizi alalım. Orta ateşte ara sıra karıştırarak pişirelim ateşten alıp tereyağını ekleyelim ve soğumaya bırakalım. Soğuyan sosumuzu son olarak blenderdan geçirelim. Soğuyan kekimizi ortadan bölelim. Arasına hazırlanmış hazır pasta kreması sürelim ve diğer katını kapatalım. Pastamızı hazırladığımız kakaolu krem şanti ile kaplayalım ve soğuyan çikolata sosumuzu pastamızın üzerine dikkatli bir şekilde döküp spatula yardımı ile kenarlarına yayıyoruz daha sonra vanilyalı çikolata sosu ile üzerine çizgiler yapıyoruz ve kürdan yardımıyla çizgileri aşağı yukarı olacak şekilde çizikler atıyoruz böylece üzerindeki desen ortaya çıkacaktır. Pastamızı buzdolabında yaklaşık bir saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapabiliriz.



