



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇAM AĞACI PASTASI

Kek için:

4 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 çay bardağı sıvıyağ

Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı nişasta

1 paket kabartma tozu

Keki ıslatmak için:

Meyve suyu

Ganaj kreması için:

1 kutu (200 ml) krema

3 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

Süslemek için:

Antepfıstığı

Kek için yumurta ve toz şekeri derin bir kaptaki çırpın. Sıvıyağı ilave edin ve tekrar çırpın. Elenmiş un, nişasta ve kabartma tozunu kattıktan sonra yağlanmış unlanmış çam ağacı şeklindeki kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Keki ıslatmak için meyvesuyunu üzerine gezdirin. Ganaj kreması için kremayı bir kaba alın ve kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Çikolatayı ilave edin, karıştırarak eritin. Krema ılınınca kekin üzerini kaplayın. Antepfıstığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

