# ÇİKOLATALI MUZLU PASTA

Keki için:
4 yumurta
1,5 su bardağı şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 tatlı kaşığı kakao
Kreması için:
2,5 su bardağı süt
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
2 yemek kaşığı un
2 tatlı kaşığı kakao
1 paket (80 gr.) Çikolata
Arası için:
2-3 adet muz
Üzeri için:
Hindistancevizi
Antepfıstığı

Pastanın keki için yumurtalar ve şeker çırpılır, şeker tamamen eriyince süt, sıvı yağ, kakao ve un eklenir, unun üzerine de kabartma tozu eklenerek iyice karıştırılır.
Uygun büyüklükte bir fırın kabının altına yağlı kağıt kesilerek yerleştirilir. Hazırlanan kek harcı fırın kabına dökülür.
180 derece önceden ısıtılmış fırında takribi pişirilir. Kürdan testi yapılarak fırından alınır, kek soğumaya bırakılır.
Kreması için, süt, şeker, un ve kakao devamlı karıştırarak ateşe konur, biraz ısınınca çikolata eklenir, devamlı karıştırılır, göz göz olunca ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Pasta keki enlemesine ortadan ikiye kesilir. Alt parça 3 kaşık sütle ıslatılır, üzerine hazırlanan kremanın yarısı düzgünce yayılarak muz dilimleri dizilir.
Üzerine kekin ikinci parçası kapatılır. Bunun da üzeri 3 kaşık sütle ıslatılır ve kalan krema ile kaplanır.
Hindiststancevizi, fıstık ve muz dilimleri ile süslenir.
Buzdolabında dinlendirildikten sonra servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:131814 • adı:Çikolatalı Muzlu Pasta • gönderen:İ • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:19