



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

Keki için:

410 gr toz şeker

250 gr un

80 gr kakao

2 tatlı kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

2 yumurta

240 ml kefir

240 ml koyu kahve

100 ml ayçiçeği yağı

2 paket vanilya

Kreması için:

250 gr yumuşatılmış tereyağı

420 gr pudra şeker

65 gr kakao

1 tatlı kaşığı granül kahve

1 paket vanilya

6 yemek kaşığı süt

1 tutam tuz

Üzeri için:

Çikolata ruloları

Pudra şeker

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 24 cm x 24 cm ölçülerinde kare kalıba yağlı kağıt serin. Şeker, un, kakao, kabartma tozu, karbonat ve tuzu bir kaptan harmanlayın. Yumurtaları, kefir, koyu kahveyi, yağ ve vanilyayı ekleyip mikserle 2 dakika çırpın. Kalıba aktarın ve 35-40 dakika ya da kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Izgara teli üzerine alarak soğumaya bırakın. Krema için, tereyağını mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Şeker, vanilya ve kakaoyu bir kaptan harmanlayın ve tereyağına ekleyerek birkaç dakika çırpıma devam edin. Kahve, tuz, süt ve vanilyayı ekleyerek iyice karıştırın. Keki enine ortadan ikiye kesin. Kremanın yarısını iki kek arasına yayın ve kapatın. Kalan kremayı üzerine sıvayın. Buzdolabında soğuttuktan sonra kare şeklinde dilimleyin. Çikolata ruloları ile süsleyin. Pudra şeker serpip servis yapın.



