



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı donmuş vişne
3 adet dövülmüş karanfil
2,5 su bardağı un
Islatmak için:
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı çiğ krema
30 gram bitter çikolata

Derin bir kabın içinde yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya ve baharatları da ilave ederek kek harcını oluşturun. Bu karışı yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün. Vişneleri de içine doğru batırıp karıştırın ve 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Bu arada pasta olarak yenebilmesi için de şeker ve kremayı 3 dakika kaynatıp içinde çikolatayı eritin. Sosu hazırlayıp fırından çıkınca da üzerine dökün.