



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış fındık
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı şeker
Kakaolu hazır krema
200 gram bitter çikolata

Eritilmiş tereyağı, yumurta ve şekeri üç dakika çırpın. Sütü ekleyip karıştırmaya devam edin. Kabartma tozu, un, kakao ve fındığı harmanlayıp bu karışıma ekleyin. Kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın. 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Süt ile şekeri iyice karıştırıp sos kıvamına getirin. Fırından çıkardığınız sıcak kekin üzerine dökün. Kakaolu hazır kremayı paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp sosunu çeken kekin üzerine sürün. Erimiş bitter çikolatayı da üzerine gezdirip donmasını bekleyin. İşte misafirlerinize şölen.