



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇOKOKREMLİ PASTA

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket Üzeri için;tuzsuz krem peynir
- 1 Çorba Kaşığı Üzeri için;margarin
- 1 Paket Hamuru için;fındıklı çikolata (ufak doğranmış)
- 100 gr Üzeri için;pudra şekeri veya toz şeker
- 1 Paket Hamuru için;kabartma tozu,vanilya
- 1 Paket Üzeri için;fındıklı çikolata
- 100 gr Hamuru için;şeker
- 3 Adet hamuru için;yumurta
- 180 gr Hamuru için;un
- 125 gr Hamuru için;margarin

Tüm kek malzemelerini sırasıyla karıştırıp en son çikolatayı ekleyin. 150 derecede 25 dk pişirin. Soğuyunca ortadan 2ye kesip arasına çokokremi sürün ve keki geri kapatın. Üzer için olan malzemelerin hepsini iyice çırpıp pastanın üzerini bu krema ile süsleyin. Çikolata parçalarını da serpiştirip servis edin.