



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI PASTA

1 adet kakaolu hazır pastaban

Krema malzemesi:

4 su bardağı süt

3 parça damla sakızı

1 su bardağı şeker

1 adet yumurta

1 su bardağı un

1 çorba kaşığı tereyağı

Ara kat için:

1 çay bardağı damla çikolata

Üzeri için:

1 çorba kaşığı kakao

Islatmak için:

1 su bardağı soğuk süt

Krema malzemesi, damla sakızı hariç bir tencereye konur. Karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce dövülmüş sakız atılır. Mikserle 5 dakika çırpılır. İki katlı kek sütle ıslatılır. İlk katın üzerine kremanın yarısı konur. Üzerine damla çikolata serpilir. İkinci kat kek yerleştirilir. Kalan krema kenarlarına ve üzerine sürülür. En son kakao elenerek bırakılır.