



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOĞUM GÜNÜ PASTASI

- 150 gram tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1+1/4 su bardağı un
- 1,5 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 çorba kaşığı süt
- 1 parça yağlı kağıt
- İçi için:
- 1 paket çikolatalı krem şanti
- Arzu edilen meyveler
- Süsleme için:
- 1 paket bitter çikolata
- 1 paket fıstıklı çikolata

Keki hazırlamadan önce krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın ve dondurucuya koyun.

İçine koyacağınız meyveleri doğrayın ve bir süzgeçte suyunun süzülmesi için bekletin.

Bir kaseye çikolataları bölerek koyun, üzerine 1 çay bardağı su ilave edin.

Oda sıcaklığında yumuşayan tereyağını şeker ile çırpın.

Yumurtaları karışıma ilave edip karıştırın.

Unu, kabartma tozunu, kakao ve sütü de ekleyip iyice çırpın.

Kek kalıbına yağlı kağıt serin ve karışımı içine döküp fırına koyun.

180 derecede 30-40 dakika arası pişirin.

Çikolatalı kaseyi ocağın üzerine koyun. Erimeye başlayınca ara ara karıştırın.

Keki kalıptan çıkarın ve 2'ye kesin.

Hazırladığınız krem şantiyi kekin bir parçasının üzerine sürün ve meyveleri de ilave edip üstünü kapatın.

Kalan krem şantiyi de kekin yan çevresine sürün.

Erimiş çikolataları da kekin üzerine gezdirin.

Üzerini zevkinize göre süsleyin.

Buzdolabında servise kadar dinlendirin.



