



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EL PASTASI

4 adet yumurta
1 ay bardađı Őeker
1 orba kaŐığı kakao
2 orba kaŐığı tereyağı
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 fiske tuz
1 su bardađı elenmiŐ un
Krema için:
3 su bardađı süt
1 ay bardađı Őeker
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
2 orba kaŐığı niŐasta
zeri için:
Pudra Őekeri

Yumurta ve Őeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. ErimiŐ tereyağı, kakao eklenir. KaŐıkla yedirilir. Kalan diğer malzemeler ilave edilir. Yağlı kağıt serilmiŐ kare bir tepsiye dökülür. 165 derece fırında 35 dakika piŐirilir. İnce bir pandispanya elde edilmiŐ olur. Pandispanya soğurken krema piŐirilir. Mikserle 5 dakika kadar çekilir. (koyu kıvamda bir krema olması gerekir) Kek 12 eŐit parçaya kesilir. 6 adetın üzerine kalın krema sürülür. zerine ikinci kat kek bırakılır, fazla bastırılmaz. Bu Őekilde 6 adet pasta hazırlanır. Üzerlerine pudra Őekeri serpilir ve ikram edilir.
