



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESMER SARIŞIN PASTA

2 su bardağı un
2 su bardağı şeker
3/4 su bardağı kakao
2 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı vanilya özü
1 su bardağı filtre kahve (sıcak)
2 adet yumurta
115 gr. damla çikolata
1,5 su bardağı krema

Fırınınızı 175 dereceye getirin.

2 adet yuvarlak kek kalıbını yağlayıp unlayın.

Derin bir kabın içerisinde kekin tüm kuru malzemelerini karıştırın.

Ortasına bir havuz açıp kahve haricinde tüm kalan kek malzemesini ekleyin.

İyice karıştırıp kahveyi de ekleyin ve tekrar karıştırın.

Kek kalıplarına paylaştırın ve 45 dakika pişirin.

Çikolatalı krema için, kremayı ısıtın (kaynamasın).

Çikolataları kremanın üzerine döküp kaşıkla karıştırıp eritin.

Soğuyana kadar buzdolabında bekletin ve sonrasında mikserle tepecikler elde edene kadar çırpın.

Kekin arasına ve üzerine sürüp servis yapın.