



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI PASTA

6 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
250 gram eritilmiş margarin
1 paket vanilya
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 su bardağı kuş üzümü (dolmalık)
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Kreması için;
1 paket kakaolu hazır puding
3 su bardağı süt
2 su bardağı çekilmiş yeşil fıstık (Şam fıstığı da olabilir)

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları, derin bir kaba kırın. Üzerine tozşekeri ekleyip mikserin yüksek devriyle 4-5 dakika, karışım köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Üzerine eritip ılıttığınız margarini, vanilya ve kakaoyu ilave ettikten sonra mikserle 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Yıkayıp kuruladığınız kuş üzümünü ve kabartma tozunu da aktarıp bir taraftan çırpmaya devam ederken, bir taraftan da unu yavaş yavaş ekleyin. Malzemeler iyice karışınca kadar çırpmaya devam edin. 25-30 santim çaplı kenarları yüksek kek kalıbını yumuşamış margarinle iyice yağlayın. Koyu muhallebi kıvamlı kek hamurunu kalıba aktarın. Keki 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında iyice kabarcıncaya kadar, 45-50 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumasını bekleyin.

Kremayı hazırlamak için; kakaolu puding ve 3 su bardağı sütü küçük bir tencereye aktarıp tahta bir kaşık ya da tel çırpıcı yardımıyla karıştırarak katılaşp kaynıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 1 dakika sonra ocaktan alıp çekilmiş fıstığı ilave edin. Kremayı karıştırarak hafif ılık hale getirin. Keki ortadan ikiye kesip bir parçasının üzerine fıstıklı kremadan bolca surun. Keki diğer parçasını üzerine yerleştirip kalan kremayı da kekin üzerine ve etrafına yayın. Sosun kalanını da bir kaseye koyup servis yaparken dilimlediğiniz pastaların yanına koyun.