



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR KEKTEN KREMALI PASTA

Kullanılacak malzeme:

Yuvarlak veya dikdörtgen biçiminde bir kek (400 gramlık),

100 gram pudra şekeri,

1 kahve fincanı ayıklanmış antepfıstığı,

1/2 kilo krema,

birkaç kiraz veya vişne şekerlemesi,

150 gram kestane şekerlemesi,

150 gram ikolata,

Yapımı:

Kekin tepesinden tırtıllı ağızlı bir bıçakla bir kapak açmalı. Kapağı kaldırınc bu boşluktan yararlanarak kekin iini boşaltmalı. Kekin kenarları birer santim kalınlığında altı ise biraz daha kaim olmalıdır. Bir fırçayla içi boşaltılmış kekin i taraftan kenarlarını ve altını ıslatmalı. Çikolatayı boncuk veya tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Kestane şekerlemesini de aynı irilikte parçalara doğramalı. Bir kaptaki kremayı hafif hafif çırparak kopürmeli. Sonra bunu yavaş yavaş karıştırırken antepfıstığını, çikolata parçalarını ve kestane parçalarını azar azar katıp yedirmeli. Bu karışımı içi ıslatılmış kekin içine boşaltmalı. Keki servis tabağına oturtuktan sonra üstünü ve çevresini vişne ya da kiraz şekerlemeleriyle süslemeli, tabağı sofraya götürüp hemen servis yapmalı. İsteyenler kremayı daha az kullanarak iyice ufalanmış kek iini de bu kremaya katabilir ve tatlıya ayrı bir tat verebilirler. Bu arada isteyenler, rendelenmiş 75 gram sütlü çikolatayı benmaride erittikten sonra doldurulmuş kekin üstüne döküp bunu buzdolabında bir-iki saat tuttuktan sonra servis yapabilirler.