



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR SOSLU AĞLAYAN PASTA

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı süt (Hamura)
- 1 paket kakao (3 Yemek Kaşığı)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket hazır çikolata sosu
- 1 paket kremşanti
- 1 su bardağı soğuk süt (Krem Şantinin Hazırlanmasına)
- 1,5 su bardağı süt (Piştikten Sonra Kekin Üzerine)

Öncelikle kekimizi pişirelim. Yumurta ve şekerimizi mikser ile çırpalım. Üzerine un,kakao,kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip tekrar çırpalım. Sütümüzü de ilave edip son bir kere daha çırpalım. Dikdörtgen bir borcama karışımımızı döküp 180 derece fırında kekimizi pişirelim. Kekimiz piştikten sonra biraz soğumaya bırakalım. Kekimiz ılındıktan sonra üzerine 1,5 su bardağı sütümüzü dökelim.

Kremşanti ile 1 su bardağı sütümüzüde çırpıp kekimizin üzerine güzelce yayalım. Buzdolabında en az 3-4 saat bekletelim.

Çikolatalı sosu tarifine uygun şekilde hazırlayıp kullanacağımız zamana kadar soğutalım. Çikolata sosunu kendiniz hazırlamak isterseniz aşağıdaki tarifi uygulamanız lazım, hazır soster daha güzel oldu. Çikolata Sosu İçin 2 Çay bardağı süt 3/4 Çay bardağı toz şeker 1 Tatlı kaşığı nişasta (Mısır Nişastası Kullandım) 1 Çorba kaşığı kakao 200 Gam Çikolata Öncelikle süt ile şekeri birlikte kaynatalım.

Küçük bir kapta nişasta ile kakaoyu az su ile eritemiz. Kaynamış sütün içerisine döküp karıştırılır. Üzerine çikolatayı küçük küçük kırıp ilave edelim. Tüm malzemeyi iyice karıştırarak çikolataların erimesini sağlayalım. Piştikten sonra soğutalım.

Servis yaparken pastamızı kare kare kesip üzerine sos döküp sunuyoruz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 09.03.2021