



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ RENKLİ PASTA

8 adet yumurta
8 fincan şeker
8 fincan un
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
2 fincan ılık su
3 yemek kaşığı kakao
Muhallebisi için;
18 yemek kaşığı şeker
6 yemek kaşığı mısır nişastası
1 ½ litre süt
50 gr margarin

Sade kek hamuru için; 4 adet yumurta köpürene kadar çırpılıp 4 küçük kahve fincanı şeker eklenir ve çırpılmaya devam edilir. Malzemelerin üzerine, 1 küçük kahve fincanı ılık su, 4 küçük kahve fincanı un, 1/2'er paket kabartma tozu ve vanilya eklenip pürüzsüz bir kıvam alana kadar kek hamuru çırpılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dökülüp kaşık veya spatula ile düzgün bir şekilde yayılır.

Kakaolu kek hamuru için de; 4 adet yumurta köpürene kadar çırpılıp 4 küçük kahve fincanı şeker, 3 yemek kaşığı kakao eklenir ve çırpılmaya devam edilir. Malzemelerin üzerine 1 küçük kahve fincanı ılık su, 4 küçük kahve fincanı un, 1/2'er paket kabartma tozu ve vanilya eklenip pürüzsüz bir kıvam alana kadar kek hamuru çırpılır. kakaolu kek hamuru, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dökülüp kaşık veya spatula ile düzgün bir şekilde yayılır. Kakaolu ve sade kekler ortalama 180 derecede ısıtılmış fırında pişirilir.

Muhallebisi için; 1 buçuk litre süt, 6 yemek kaşığı mısır nişastası, sana klasik kase margarin ve 18 yemek kaşığı şeker devamlı karıştırılarak koyulaşana kadar pişirilir. Pişen kekler tepside dikkatlice çıkarılır ve kenarları kesilip süslemede kullanmak üzere ayrılır. Kakaolu kek, muhallebi ile kaplanır ve üzerine sade kek yerleştirilir. Tekrar muhallebiyle kaplanır. İki kat kek boyuna 4 eşit parçaya kesilir. Her parça kelepçeli kek kalıbına yuvarlak şekil alacak şekilde yerleştirilir, üzerine muhallebi sürülür. Böylece kare bir pastadan yuvarlak bir pasta elde edilir. Kelepçeli kek kalıbı açılır. Pastanın çevresi de kalan muhallebi ile kaplanır. Ayrılan kek kenarları doğrayıcıda çekilir ve pastanın üzeri süslenir. Pasta bir gece buzdolabında dinlendirilirse İki Renkli Pasta servise hazırdır.