



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İTALYAN PASTASI

625 gr (2 1/2 su bardağı) krema (iyice koyu olana kadar çırpılmış)  
30 gr (1/4 su bardağı) + 2 çorba kaşığı pudra şekeri  
60 gr (1/2 su bardağı) fındık (fırınlanmış)  
250 gr taze vişne (ortalarından bölünüp çekirdekleri çıkarılmış)  
125 gr sütsüz (bitter) çikolata (rendelenmiş)  
1/2 su bardağı portakal suyu  
20 cm'lik 2 çikolatalı sünger keki (ortasından yatay olarak bölünmüş)  
2 çorba kaşığı kakao

Küçük bir kasede krema ve 30 gr (1/4 su bardağı) pudra şekerini karıştırıp büyük bir madeni kaşıkla fındık, vişne ve rendelenmiş çikolatayı katarak buzdolabında soğutunuz.  
Kekin dörtte üçünü keskin bir bıçakla ufak ufak kesip, 1250 gr'lık daire biçimi ve kenarları yüksek bir puding kabının biçimine uydurarak yayınız. portakal suyunu üstüne serpiniz.  
Kremalı karışımı dolaptan alıp kalıba dökünüz. Kalan keki üstüne örterek kalıbı buzdolabında iki saat soğutunuz.  
Keki buzdolabından alıp, kabın iç kenarlarında çepeçevre bıçak gezdirerek serbestleştiriniz. Bir servis tabağını üstüne yerleştirip sıkıca kavrayarak ters çevirip keki servis tabağına alınız.  
Kalan 2 çorba kaşığı pudra şekerinin yarısını pudingin dörtte birinin üstüne yukardan aşağı doğru serpiniz.  
Kakaonun yarısını onun yanına, gene kekin dörtte biri oranında serpiniz. Kalan pudra şekeri ve çikolata ile aynı işlemi tekrarlayıp kekin kalan kısmını kaplayınız. Keki dilimleyip servis ediniz.

---