



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KOLAY PASTA

2 katlı hazır pasta keki
170 gr. toz şeker
10 gr. granül kahve
4 yumurta sarısı
150 gr. tereyağı
20 gr. kakao
180 gr. bitter çikolata
20 ml. krema
Yarım limonun suyu

50 gr. şekeri 50 gr. suda kaynatın, limon suyunu ve kahveyi ekleyin, soğumaya bırakın. Kalan şekeri 60 ml. su ile tencereye alın, şerbet olunca ateşten alın. Yumurta sarılarını mikserde çırpın, sıcak şerbeti yumurtalara ekleyin, iyice karıştırın, oda ısısında erimiş 50 gr. tereyağını ve kakoyu ilave edin. Hazır pasta kekinin katlarının her tarafına kahveli karışımı sürün. Ortasına kakaolu kremayı yayın parçaları üstüste koyun. Kremayı, çikolatayı ve kalan tereyağını ateşe koyup, koyu kıvam alana kadar karıştırın. Bu krema soğuyunca pastanın üzerini ve yanlarını kaplayın.