



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PASTA

- 1 ikolatalı pasta tabanı
- 1 su bardağı şekerli kahve
- 2 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 3 orba kaşığı un
- 4 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kremşanti
- 1 su bardağı süt
- 300 gram bitter ikolata

Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekerini koyulaşınca kadar karıştırarak tencerede pişirin. Bu karışımı ocaktan alınca içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Servis tabağına kekin yarısını koyun, şekerli kahveyle ıslatın. Kremayı tepelene yerleştirin, üzerine diğeri keki koyun. Onu da şekerli kahveyle bir miktar ıslatın, kremayı yayın. Kremşantiyi sütle çırpın, pastanın her tarafına sürün. Erimiş çikolatayı gezdirin. Çikolata yerine kakao da serpebilirsiniz. Buzdolabında biraz bekletip dilimleyerek sunun.