



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ VENEDİK PASTASI

- 1 paket hazır kakaolu kek (pastaban da denir)
- 2 yemek kaşığı tozşeker
- 2 yemek kaşığı hazır kahve
- 2 su bardağı ılık su
- Kreması için;
- 5 su bardağı süt
- 2 çay bardağı tozşeker
- 2 tepeleme yemek kaşığı un
- 2 paket vanilya
- 3 adet yumurtanın sarısı
- 1 paket labne peynir (200 gr)

- 1 Kremasını hazırlamak için; süt, tozşeker, vanilya ve unu orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısıllı ateşin üzerinde tahta bir kaşık ya da tel çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak koyulaşmış muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.
- 2 Krema kaynamaya başlayınca ocağın altını iyice kısıp yumurta sarılarını, kremayı bir taraftan mikser ya da tel çırpıcı yardımıyla çırparak tek tek kremaya ekleyin.
- 3 Kremayı ocaktan alıp sıcakken içine 1 paket labne peyniri ekledikten sonra iyice karıştırarak bir kenarda bekletin. Koyu boza kıvamında pürüzsüz bir krema elde etmiş olacaksınız.
- 4 Diğer taraftan, keki ıslatmak için, ılık su ve tozşekeri karıştırın.
- 5 Keki birinci katını ıslatın. Üzerlerine ılık kremadan bolca gezdirip tekrar kekin ikinci parçasını yerleştirin. Kalan kremayı pastanın üzerine gezdirip her tarafını kremayla kaplayın.
- 6 Buzdolabına koyarak en az 4-5 saat veya bir gece bekletin.
- 7 Servise sunmadan önce üzerine bolca kakao serpiştirip kahve görünlü çikolata parçalarıyla süsleyin. Dilimleyerek servise sunun.