



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KÖSTEBEK PASTA

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Muhallebi için:
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
3 buçuk su bardağı süt
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı tereyağı

İlk olarak kekimizin yapımına başlayalım. Mikser kabımıza yumurtalarımızı kıralım. Üzerine toz şekerimizi alıp mikserle çırpalım. Daha sonra süt ve sıvıyağı ekleyelim, çırpmaya devam edelim. Son olarak kakao, un ve kabartma tozunu da ekleyelim ve hamurumuzu çırpmaya devam edelim. Şimdi hamurumuzu yağlanmış dikdörtgen fırın tepsimize veya borcama dökelim ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim. Kekimiz pişerken biz de muhallebinin yapımına başlayalım. Geniş bir tencereye sütümüzü dökelim. Üzerine toz şekeri alalım. Çırpma teliyle iyice çırpalım daha sonra tenceremizi ateşe alıp orta ateşte sürekli karıştırarak dibine tutturmadan koyulaşana kadar pişirelim. Pişen muhallebimizi ateşten alalım, bir paket vanilya ve margarinimizi ekleyelim. Soğumaya bırakalım, soğuyan muhallebimizi blenderdan geçirerek pürüzsüz bir hale getirelim. Şimdi pişen kekimizi fırından çıkaralım ve soğumaya bırakalım. Soğuyan kekimizi su bardağı ile yuvarlak keselim. Kestiğimiz kekleri bir kaba alalım. Soğuyan kremamızı krema torbasına dolduralım ve kestiğimiz keklerin üzerlerine sıkalım. Tepsimize kalan kek kırıntılarını elimizle ufalayarak toz haline getirelim ve hazırladığımız pastaların üzerlerindeki muhallebi kapanacak şekilde toz keklerimizin içine bulayalım. Servis tabağına alalım. İsteğe bağlı çikolata sosu ile süsleyerek servis yapalım.

