KAKAOLU PASTA

6 adet yumurta iyice çırpılır, üzerine 5 fincan şeker ve 3,5 yemek kaşığı kakao, elenmiş 5 limon, un, 1 paket homur kabartma tozu ve 1 paket şekerli vanilin ilave edilerek çırpılır. Yağlanmış kek kalıbına boşaltılarak fırında pişirilir. Kek pişerken kakaolu sos hazırlanır. Sos için; 4 kahve fincanı su, 4 kahve fincanı şeker, 2 kaşık nişasta, 2 paket kakao, 2 kaşık margarin, bir tutam tuz karıştırılır. Muhallebi kıvamında pişirilir. Kek fırından çıkar çıkmaz 1 su bardağı soğuk süt dökülür. Kek soğuyunca ikiye ayrılır. Kakaolu sosla süslenir.

© lezzetler.com tarif no:12374 • adı:Kakaolu Pasta • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:11