



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU PASTA

[Sahrap Soysal](#)

Kek için:

5 adet yumurta

1.5 su bardağı toz şeker

125 gr eritip ısıtılmış margarin

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı pirinç unu

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı tepeleme kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Keki ıslatmak için:

2 su bardağı soğuk süt

Üzeri için:

2 su bardağı çilek (veya dondurulmuş frambuaz)

1 kutu toz kremşanti (içinde 2 paket olacak)

2 su bardağı soğuk süt

Kek için derin bir kabin içine oda sıcaklığındaki yumurtaları ve şekerini koyup mikserin yüksek devriyle 3 dakika çirpin. Yağ ve sütü katıp 3 dakika daha çirpin. Pirinç unu, kakao, un, vanilya ve kabartma tozunu katıp 3 dakika daha çirp, yağlanmış 25-28 cm'lik kelepçeli kek kalıbına dökün.

5 dakika önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında 40-45 dakika pişirip çıkarın, soğuyunca enlemesine 3 eşit parçaya bölün

Öte yandan kremşanti ve soğuk sütü mikserle 2-3 dakika çirpin. Mutfak robotunda çektiğiniz çilekleri katıp iyice karıştırın.

Şimdi büyük bir servis tabağına önce birinci kat keki koyup soğuk sütün bir kısmını döküp ıslatın. 2 kaşık kadar çilekli kremayı sürün. İkinci kat kek tekrar sütle ıslatıp tekrar kremayı sürün. En son katı koyup kalan sütü ıslatın ve kalan kremayı kekin her tarafına sürün.

Buzdolabında bekletip iyice soğutun. Dilimleyerek servise sunun.