



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PASTA

Ümit Usta

Pandispanyası için:

- 3 adet yumurta
 - 3 kahve fincanı tozşeker
 - 3 kahve fincanı un
 - 1 çorba kaşığı kakao
 - 1 çay fincanı süt
 - 1 paket kabartma tozu
 - Yarım çay kaşığı tuz
- Kreması için:
- 4 su bardağı süt
 - 12 çorba kaşığı tozşeker
 - 3 çorba kaşığı un
 - 3 çorba kaşığı kakao
 - 1 su bardağı antepfıstığı (kabuksuz)
 - Yarım çay bardağı hindistancevizi
 - Yarım adet limon kabuğu rendesi
 - Yarım paket margarin

Tozşeker ve yumurtaları derince bir kaba koyarak boza kıvamına gelinceye kadar çırpalım.

İçine unu, kakaoyu, kabartma tozunu, tuzu ve sütü de katıp iyice karıştıralım. Bu karışımı, yağladığımız kek kalıbına döktükten sonra orta ısıdaki fırında (170 °C) pişirelim.

Piştliğini anlamak için keke bir kürdan batırıp çıkartalım. Çıkarttığımız zaman kürdana kek hamuru bulaşmıyorsa pişmiş demektir. O zaman fırından çıkartıp soğumasını bekleyelim.

Kek soğurken biz de krema malzemelerinin hepsini soğuk olarak iyice karıştırdıktan sonra kısık ateşte devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Elde ettiğimiz kakaolu kremayı kaymak yapmaması için arada bir karıştırarak soğutalım.

Kek hamurunu enine kesip ikiye böldükten sonra hamura süt serpererek ıslatalım. Hazırladığımız kremayı kek parçasının birine sürüp üzerine antepfıstıklarının yarısını serpiştirelim ve diğer kek parçasını da onun üzerine kapatalım. Kekimizin üstünü ve etrafını kalan krema ile iyice sıvadıktan sonra iri kıydığımız antepfıstığı ve hindistancevizi rendesi ile süsleyip soğuk olarak servis yapalım.