



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PASTA

4 adet yumurta
1.5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet portakal suyu
1 poşet krem şanti

Şekerle yumurta çırpılır. Portakal hariç diğer malzemeler ilave edilir. Yağlanmış kare borcama dökülür, fırına verilir. Pişen kek ortadan kesilir. Portakal suyu ile ıslatılır. 1 poşet krem şanti üzerindeki tarife göre hazırlanır. Ardından kekin arasına ve üzerine sürülerek 1-2 saat buzdolabında bekleritilir. Daha sonra servise alınır.