



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PASTA

3 çorba kaşığı margarin
3 adet yumurta
2 adet muz
1 su bardağı şeker
1'er paket kabartma tozu, vanilya
100 gr. bitter çikolata
2 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı un
Muhallebisi için:
1 çorba kaşığı margarin
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker
1 yumurta sarısı
Kek kalıbı için:
1 çorba kaşığı margarin
1/2 su bardağı un

Margarini eritin, üzerine kakao ve çikolatayı ekleyin. Şekeri de ilave edip ocaktan alın. 3 çorba kaşığı sosu üzeri için kenara ayırın. Yumurta, rendelenmiş muz ve margarinli kakaolu karışımı çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu da ilave edin. Harcı Teremyağ ile yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltıp 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Muhallebi için; yumurta sarısı, süt, şeker ve unu koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alıp içine margarini ekleyip iki dakika karıştırın. Üçte birini üzeri için ayırıp ortadan ikiye bölünmüş kekin arasına dökün. Üzerini ayırdığınız muhallebi ve çikolatalı karışımla süsleyip servis yapın.