



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PASTA REBEKA

Sahrap Soysal

Malzemeler

Kek hamuru için;

6 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

2 su bardağı tozşeker

5 su bardağı un

1 su bardağı erimiş bitkisel margarin

1 su bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı kakao

Kreması için;

2 yemek kaşığı kakao

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı buğday nişastası

2 adet yumurta

4 su bardağı süt

1 su bardağı tozşeker

25 gr bitkisel margarin

Yapılışı

Kremanın hazırlanması için; tozşeker, un, nişasta ve kakao küçük bir tencereye koyulup bir tel çırpıcı yardımıyla karıştırılır. Yumurtalar ilave edilip pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpılır. Üzerine süt de eklenip tekrar karıştırıldıktan sonra kısık ateşte, sürekli karıştırılarak kaynayınca kadar pişirilir.

Koyulaşıp kaynamaya başlayan kremaya margarin eklenip ocaktan alınır ve mikser yardımıyla 5 dakika çırpıldıktan sonra soğuması için buzdolabında bekletilir.

Kekin hazırlanması için; 6 adet yumurta ve tozşeker derin bir kaba aktarılıp mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpılır.

Karışım koyu kıvama gelince eritilip ılıtılmış margarin, kakao, vanilya, yoğurt ve kabartma tozu eklenir ve çırpılmaya devam edilir. Un da yavaş yavaş eklenip hamur iyice çırpılır.

Diğer taraftan, büyük boy bir kek kalıbı 2 çay kaşığı yumuşak bitkisel margarinle iyice yağlanır. Hazırlanmış olan kek hamuru kalıba aktarılır.

Kek, 5 dakika önceden ısıtılıp 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarlanmış olan fırında en az 45-50 dakika pişirilip çıkarılır.

Soğuyan kek ikiye bölünür ve hazırlanan krema kekin iki katı arasına, üzerine ve etrafına sürülür. Üzeri çeşitli şekerlemelerle süslenen pasta servise sunulur.