



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU PRATİK DOĞUM GÜNÜ PASTASI

Malzeme:

- 3 adet yumurta
- 3 kahve fincanı Bizim Mutfak Un
- 3 kahve fincanı toz şeker
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- 1 paket vanilyalı puding
- 3 su bardağı süt
- 1 kase taze böğürtlen
- 1 kase taze ahududu

Derin bir kabın içine yumurtaları kırın. Şekeri de ilave edip mikserle çırpın. Unu ve kakaoyu da ekleyip karıştırın. Fırını önceden 175 derecede ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın ya da yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru tepsiye kalın olmayacak şekilde yayın. Yarım saat kadar pişirin. Pudingi sütle muhallebi kıvamına gelene dek pişirin ve ılımaya bırakın. Fırından aldığınız kek hamurunu enine üç eşit parçaya bölün. Servis tabağına bir kat keki yerleştirin, üzerine pudingin üçte birini yayın ve en son olarak meyveli karışımın da üçte birini yayın. Bu işlemi malzeme bitene dek diğer katlar için de tekrar edin. En son pudingi döküp buzdolabında bekletin. İsteğe göre doğum günü mumlarıyla servis yapın.