



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALP PASTASI

5 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı tozşeker  
4 çorba kaşığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
Şerbeti için:  
2 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
Kreması için:  
1 adet yumurtanın sarısı  
2 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı tozşeker  
1.5 su bardağı süt  
Yarım paket vanilya

Kek için yumurtaları çukur bir kasede çırpın. Üzerine yoğurt, kakao ve tozşeker ilave edip çırpmayı sürdürün. Kabartma tozunu unla karıştırıp hamura ekleyin. Unlanıp yağlanmış kalp şeklindeki kek kalıbına dökerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin. Şerbet için tozşekerle suyu 5 dakika kaynatın, ocaktan alıp limon suyunu ekleyin ve soğutun. Soğuk şerbeti sıcak kekin üstüne dökün ve soğumaya bırakın. Krema için tüm malzemeyi karıştırıp ocağa koyun. Sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Ilıdıktan sonra pastanın üzerini kaplayın. Dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.