



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA DAĞ KEKİ

Malzeme:

100 gr Bizim Mutfak Un

50 ml süt

20 gr taze maya

40 gr kakao

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası

150 ml krema

300 gr bitter çikolata

Dolgu malzemesi için :

350 gr kremşanti

600 gr kiraz

Rende çikolata

Bir kaba yaş mayayı koyup iyice karıştırın. İyice köpürdükten sonra şeker ekleyin. Daha sonra Bizim Mutfak Kakaoyu ilave edip karıştırmaya devam edin. Krema torbasına aldığınız karışımı pasta tabağınıza spiral şeklinde yayın. Bunlardan üç tane hazırlayacağız. 100 ° C fırında pişirin. Bir kapta kremayı ve erimiş çikolatayı koyu bir kıvam alana kadar karıştırın. Soğumuş pasta katlarınızın üzerine dağıtın. Bunun üzerine de krema ekleyin. En üstüne vişne ve kiraz serpiştirerek üst üste koyun. Çikolata rulolarını ya da rendelediğiniz çikolatayı süslemek için tepesine yerleştirin.
