



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARAORMAN PASTASI

Pasta Keki İçin:

1 paket pandispanya unu

3 yumurta

0,5 su bardağı su

25 gram kakao

1 çay kaşığı toz tarçın

Islatmak için:

1 su bardağı vişne suyu

Dolgu:

2 su bardağı dondurulmuş çekirdeksiz vişne

1 paket vanilyalı pasta kreması

50 gram margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

80 gram bitter çikolata

Kelepçeli kalıp

Karaorman pastası tarifi için önce pandispanyayı hazırlayın. Yumurta, su, pandispanya ununu, kakao ve tarçını çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve 40-50 dakika pişirin.

Kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak pandispanyayı çıkarın ve soğumaya bırakın.

O soğurken kremayı hazırlayın. Üst süsleme için 15 adet vişne ayırın. Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı servis tabağına alın ve vişne suyu ile ıslatın. Üzerine 2 yemek kaşığı pasta kreması yayın, vişnelerin yarısını sıralayın ve ikinci kat pandispanyayı kapatın. Aynı şekilde ikinci katı da hazırlayın ve üçüncü kat pandispanyayı üzerine kapatın. Kalan krema ile pastayı kaplayın ve süsleyin.

Çikolatayı rendeleyip pastanın üzerine serpin ve vişneleri sıralayın. Buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın. Karaorman pastası hazır.

