



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARAORMAN PASTASI

Pandispanya için:

3 yumurta

100 gr toz şeker

150 gr un

5 gr kabartma tozu

5 gr vanilya

30 gr kakao

Kreması için:

250 gr süt

2 yumurta sarısı

50 gr şeker

15 gr un

10 gr nişasta

50 gr çikolata

Arası için:

1 kâse dondurulmuş vişne (veya komposto vişne taneleri)

Pastayı sıvamak için:

2 paket toz şanti

2 su bardağı soğuk süt

Pastanın kekini hazırlamak için bütün malzemeleri bir kaba koyup mikserle önce 2 dakika orta devirde çırpın. Sonra 3 dakika süreyle hızlı devirde olmak üzere toplam 5 dakika çırpın. 16 veya 18 cm çapında çember kalıba boşaltıp 160-170 derece fırında 35-40 dakika kadar pişirin.

Kremayı hazırlamak için: Şeker, un, nişasta ve yumurta sarılarını çırpın. Sütü bir tencerede kaynatın ve kaynamakta olan süte yumurtalı karışımı azar azar devamlı karıştırarak ekleyin. Krema haline gelene kadar ocakta karıştırarak pişirin. Eritilmiş çikolatayı ilave edip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Dondurulmuş vişne tanelerini çözülmesi için bir süzgece alıp bekletin. Suyunu bir kaba süzün. Pandispanyayı enine 3 eşit parçaya kesip üzerlerini vişne suyu ile hafifçe ıslatın. Vişne tanelerini dizip üzerlerini krema ile kaplayarak 3 katı üst üste dizin. Son katı kekle kapatın. Krem şantiyi çırpıp spatula ile pastayı sıvayın. Pastanın çevresini bıçak rendesi yapılmış çikolata parçacıkları ile süsleyin. Üzerini kiraz şekerlemeleri ile dekore edip buzdolabında 2 saat kadar bekletip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.11.2022

