



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ PASTA

Kek için:

4 adet yumurta

4'er çorba kaşığı toz şeker ve un

2 çorba kaşığı kakao

2 çorba kaşığı su

1'er paket kabartma tozu ve vanilya

Arası için:

200 ml krema

1'er paket sütlü ve bitter çikolata

Üzeri için:

1 su bardağı toz şeker

200 ml krema

Yumurta ve toz şekerini iyice çırpın. Un, kakao, kabartma tozu, vanilya ve su ilave edip iyice karıştırın. 20-22 cm çapında yağlanmış kek kalıbına döküp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek pişirin. Fırından alıp, 5 dakika dinlendirin. Enlemesine ikiye kesip kenara alın. Arası için kremayı ısıtın. Çikolataları ekleyip, eriyene dek karıştırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Daha sonra iki parça kekin arasına kremalı çikolata sürüp üst üste kapatın. Üzeri için toz şekerini tencereye alıp, kısık ateşte eritin. Eriyip rengi sararınca krema ilave edip karıştırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Ilındığında kekin üzerine gezdirin. Servis tabağına alıp bütün veya dilimli olarak servis yapın.

