



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA ORMAN PASTASI

2,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
4 adet yumurta
1 çay bardağı kakao
1 paket eritilmiş çikolata
1 paket kabartma tozu
Vişne taneleri (arası için)
Islatmak için:
Vişne suyu
Kreması için:
1,5 paket krema
Yarım çay bardağı pudra şekeri
1 paket toz krem şanti
Üzeri için:
15 adet vişne, böğütlen veya frambuaz
1 su bardağı rendelenmiş bitter çikolata

İlk olarak yumurta ve şekeri derin bir kasede köpürene kadar çırpın.
Daha sonra sırayla vişne taneleri hariç diğer malzemeleri ilave edin.
Kek hamurunu 20 cm'lik üç ayrı kalıba yayın ve 170 derecede ısıtılmış fırında 35 dakika kadar pişirin.
Kekini pişince soğuması için kenara alın.
Krema, pudra şekeri ve toz krem şantiyi koyu bir kıvam alana kadar çırpın ve buzdolabına koyun.
Kekiniz soğuduktan sonra kabaran kısımları varsa kesip düz olmasını sağlayın.
İlk keki servis tabağına alın ve vişne suyu ile ıslatın. Üzerini de kremayla kaplayın.
Ardından da meyve tanelerini dizin. Üzerine biraz daha krema ekleyin.
İkinci keki de vişne suyuyla ıslatıp meyvelerin üzerine yerleştirin ve aynı işlemi uygulayın.
Son katı da en üste yerleştirin.
Kekinizin dış kısmını kremayla kaplayın.
Son olarak meyve taneleri ve çikolata rendesiyle süsleyin.
Buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.



