



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAT KAT ÇİKOLATALI MEYVELİ PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
3 Türk kahvesi fincanı şeker
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 kahve fincanı un
Arzu ettiğiniz meyve (Vişne, çilek, muz, şeftali vb.)
Kreması için:
200 mililitre krema
200 gram bitter çikolata
Keki ıslatmak için:
1 su bardağına yakın şekerli kahveli su

Karıştırma kabına yumurtaları alın ve köpürünceye kadar çırpın. Şekeri ekleyin ve boza kıvamı alıncaya kadar çırpmaya devam edin. Süt ve kakaoyu ilave edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu da ilave edin ve çırpmaya devam edin. Harcı yağlanmış iki tane kalıba döküp 180 derecede pişirin ve soğumaya bırakın.

Soğuyan kekleri enine ikiye bölün. Toplamda dört tane pandispanya elde etmiş olacaksınız.

Kremayı hazırlamak için bir tencereye kremayı alın ve yanlardan hafif kaynamaya başlayınca ocaktan alıp parçalara ayırarak çikolatayı ekleyip, çikolata eriyinceye kadar karıştırın. Ara ara karıştırarak iyice soğumaya bırakın.

Servis tabağına birinci keki alın ve kahveli su ile ıslatın. Üzerine kremadan bir parça sürün. Dilimlenmiş meyveleri yeteri kadar sıralayın. Meyvelerin üzerine biraz kremadan sürün. Üzerine ikinci katı koyun ve yine kahveli su ile ıslatın. Yeteri kadar krema sürün, meyveleri sıralayın. Üçüncü katı yerleştirin, kahveli su ile ıslatın, meyveleri sıralayın. Dördüncü katı da kahveli su ile ıslatın ve kalan kremayı sürün. Dış kısmı krema ile kapatmayın. Üzerini çilek ve çikolata sosu ile süsleyebilirsiniz.

