



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KİRAZLI PASTA

Keki için:

200 g tereyağı  
200 g toz şeker  
4 yumurta  
85 g kakao  
140 g un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

3 yemek kaşığı süt

Kreması için:

800 ml süt  
1 vanilya çubuğu  
200 g toz şeker  
1 yumurta  
5 yumurtanın sarısı  
150 g mısır nişastası  
250 ml krema

Arası için:

Kiraz

Üzeri için:

100 g sütlü çikolata  
Kiraz

Keki için tereyağı ve toz şekerini bir karıştırma kabına alın. Krema kıvamına gelinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurtalar, kakao, un, kabartma tozu ve sütü ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpmaya devam edin. Harcı hafif yağladığınız yuvarlak bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika pişirip fırından alın ve soğumaya bırakın. Kreması için sütü bir sos tenceresine alıp ılındırın. İlinan süte vanilya çubuğunun çıkardığınız taneleri ve toz şekerini ilave edip şeker tamamen eriyinceye kadar pişirin. Yumurta, yumurta sarıları ve mısır nişastasını bir kasede karıştırın. Sütlü karışımdan biraz ekleyerek yumurtaları ılındırın ve tencereye ilave edin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Kremayı ilave edip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın. Soğuyan kekinizi üç parçaya kesin. Aralarına krema yayıp saplarını çıkardığınız bütün kirazları yerleştirin. En son kata benmari usulü erittiğiniz çikolatadan yayın. Kiraz ile süsleyip servis yapın.



