



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI AŞK MERDİVENİ

250 gr sade kek un
15 gr kakao
bir fiske tuz
300 gr şeker
150 gr margarin
2 adet yumurta
1 paket krema
40 ml süt
1 çay kaşığı vanilya esansı
2 tatlı kaşığı kırmızı gıda boyası
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
2 paket kremşanti
300 ml süt

Oda sıcaklığındaki margarin ve şeker mikserle çırpılır. Teker teker yumurtalar kırılıp çırpılır. Krema sütle karıştırılır. Aynı bir yerde un, kakao, tuz, kabartma tozu karıştırılıp elekten geçirilir. Üç seferde sıvı karışım ve unlu karışım ilave edilip karıştırılır. Aynı bir yerde karbonatla sirke karıştırılıp eklenir. Vanilya esansı yoksa 1 paket vanilya ve gıda boyası da eklenir. Yağlanmış kek kalıbına 22 cm çembere dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirilir. Soğumaya bırakılır. Pasta ipiyle 4 kat kesilir. Aynı bir yerde kremşanti tozuyla süt çırpılır. Ara katlara ve üzerine sıvanır.