



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

3 bardak un
3 adet yumurta
1 paket vanilya
1,5 su bardağı toz şeker
2 paket kabartma tozu
1 adet HAZIR PASTA KREMASI
3 bardak süt
1 Paket Sana Klasik

3 Yumurta, 1 su bardağı şeker ve 1 paket vanilya mikser ile çırpılır. Oda sıcaklığındaki margarin eklenir. 1 Bardak süt ilave edilir. 3 bardak un ve 2 paket kabartma tozu ekleyip karışımın içine katılır. Elde edilen kek hamuru yağlanmış tepsiye dökülüp 180 derece ısıtılmış fırında, üzeri kahverengi olana kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra 2 bardak süt ve 6 yemek kaşığı şeker karışımı keki ıslatmak için kullanılır. Hazır pasta kreması 1,5 bardak süt ile hazırlanır. Ayrı bir kasede kremşanti hazırlanır ve pasta kreması ile karıştırılır. Hazırlanan kremanın yarısı ortadan kesilen kekin arasına, yarısı da üzerine sürülür (tercihen kek arasına mevsim meyvesi eklenebilir) Üzerine çikolatalı pasta süsü eklenir. Buzdolabında 2-3 saat bekledikten sonra dilimlenerek servis edilir.