



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DAMLA ÇİKOLATALI VANİLYALI PASTA

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
Yarım su bardağı su
1 kabartma tozu
Vanilya
Muhallebi için:
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı şeker
1 paket kakao
1 vanilya
3 su bardağı süt
Üzeri için:
Sade krem şanti
İçi için:
Damla çikolata
Islatmak için:
1 çay bardağı süt

Yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpıyoruz. Suyunu da koyup karıştırıyoruz un kabartma tozu ve vanilyayı da eleyerek ilave ediyoruz. Tencerenin içine yağlı kağıt yerleştiriyoruz yanlarını da yağlıyoruz. Hamuru tencereye koyup başka bir tencereye de 2 su bardağı su koyuyoruz. Kek tenceresini su olan tencereye koyup su tenceresini havluyla örtüp kapağını kapatıyoruz ve kısık ateşte 15-20 dakika pişiriyoruz. Kekimiz piştikten sonra soğumaya bırakıyoruz. Bu arada muhallebimizi hazırlıyoruz. Tencereye muhallebi malzemelerini alıyoruz sütünü yavaş yavaş ilave edip karıştırıyoruz ve ateşe alıp kıvamını ayarlayana kadar pişiriyoruz. Ateşten alıp soğutuyoruz ve kekimizi 3'e bölüp sütle ıslatıyoruz arasına muhallebimizden sürüp damla çikolata döküyoruz. Üzerini krem şanti ile kapladıktan sonra istediğimiz şekilde süslüyoruz.

