



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖSTEBEK PASTA

3 yumurta  
1.5 su bardağı un  
1.5 su bardağı şeker  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
3 yemek kaşığı kakao  
3 yemek kaşığı damla çikolata  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
İç harcı için  
4 adet muz  
2 paket krem şanti  
2 su bardağı süt

Şeker ve yumurtayı geniş bir kaptan mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın.

Üzerine sıvı yağ ve sütü ekleyip çırpıma devam edin.

Üzerine kakaoyu ekleyip iyice çırpın.

Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı karışıma ekleyip son kez aşağıdan yukarı olacak şekilde silikon bir spatula yardımıyla karıştırın.

Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına karışımı dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ortalama 25 dakika pişirin.

Kek pişerken krem şantiyi hazırlayın. Paket krem şantiyle sütü katılaşıncaya kadar çırpın ve buzdolabına kaldırın.

Keki fırından alın ve ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin.

Kekin ortasını oyun, kekten çıkardığınız parçaları ayrı bir kaba ufalayın.

Kekin ortasına bütün muzları dizin. Üzerine damla çikolata eklediğiniz krem şantiyi dökün.

Kekin ortasından çıkartıp ufaladığınız parçalarla krem şantinin üzerini kapatın.

Köstebek pastanız hazır.

