



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖSTEBEK PASTA

Kek için:

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

3 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Kek hamuru kıvamına gelene kadar un

Krema için:

2 poşet kremşanti

1, 5 su bardağı süt

1 su bardağı kadar damla çikolata

Kekleri ıslatmak için:

Süt veya reçel

Pastanın arası için:

2 adet muz

Öncelikle krem şantiyi hazırlayın ve dolaba koyun.

Kek için yumurta ve şekeri mikserle çırpın ve üzerine süt ve yağı ekleyip tekrar karıştırın. Ardından kakao, kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış tepsiye veya borcama dökün ve 180 derece önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar kontrollü olarak pişirin.

Pişen keki fırından alıp soğumaya bırakın. Kek soğuyunca daha kolay kesiliyor.

Dinlenen kekten su bardağı kullanarak yuvarlak parçalar çıkarın. Kek parçalarını sütle veya reçelle hafifçe ıslatın. Yuvarlak kestikten sonra kalan kek parçalarını rondodan geçirin.

Krem şantiyi buzdolabından alarak üzerine damla çikolatayı ve muzları ekleyip karıştırın. Yuvarlak kestiğiniz keklerin üzerine bir kaşık kremşanti karışımından koyun. Kubbe gibi şekil verin.

Krem şantiyi kek kırıntlarıyla kapatın.

Bütün pastaları hazırladıktan sonra buzdolabında birkaç saat dinlendirerek servis edin.



