



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖSTEBEK PASTA

Pandispanya için:

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1/2 su bardağı kakao

1 paket kabartma tozu

Bir tutam tuz

Kreması için:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

1/2 su bardağı toz şeker

1 paket vanilin

1 paket krem şanti

1/2 su bardağı süt (krem şanti için)

Üzeri için:

100 gram bitter çikolata (eritilmiş)

Kakao veya rendelenmiş çikolata (süslemek için)

Fırını 180 dereceye ısıtın. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın.

Yumurtaları ve toz şekerini bir kaba alıp, mikserle beyazlaşana kadar çırpın.

Un, kakao, kabartma tozu ve tuzu eleyerek karışıma ekleyin. Karışımı spatula ile nazikçe karıştırın.

Hamuru kalıba dökün ve önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Kekin piştiğini anlamak için bir bıçak ya da kürdan ile kontrol edin. Kürdan temiz çıkıyorsa kekiniz pişmiş demektir.

Kek soğuduktan sonra ortasını çıkaracak şekilde bir kaşık veya bıçakla dikkatlice oyuğun.

Sütü, un, nişasta, şeker ve vanilini bir tencereye alıp karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Koyulaşan muhallebiyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Krem şantiyi 1/2 su bardağı süt ile çırpın ve soğuyan muhallebiyi ekleyip iyice karıştırın.

Hazırladığınız kremayı kekin ortasına doldurun. Dış kısımda kalan kek parçalarını kremanın üzerine yerleştirerek üst kısmı kapatın.

Eritilmiş çikolatayı pastanın üzerine gezdirin ve soğuması için buzdolabına koyun.

Pasta tamamen soğuduktan sonra üzerini kakao veya rendelenmiş çikolata ile süsleyin.