



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖSTEBEK PASTA

Keki için:

4 adet yumurta

4 kahve fincan şeker

4 kahve fincan un

1 kahve fincanı su

2 çorba kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu.

Dolgu kreması:

1 poşet krem şanti

250 ml. süt

2 adet portakal

1 su bardağı damla çikolata.

Üzeri için:

1 poşet krem şanti

1 su bardağı süt

Yumurta ve şekeri beyazlaşınca kadar yaklaşık 3-4 dk. çırpın. Suyu ve ayrı bir kaptaki kakao, kabartma tozu ve unu ekleyin. Mikserin düşük ayarında çırpın. Yağlanmış büyük boy yuvarlak borcamda önceden ısıtılmış fırında kürdan kontrolü ile keki pişirin.

Diğer tarafta, krem şantiyi 250 ml. süt ile çırpın. Damla çikolatayı ve küp küp doğradığınız portakalı ekleyip dolaba kaldırın. Kek ılındıktan sonra enine ikiye kesin. Kekin bir parçasını derin bir kaseğin içine fazlalıklarını keserek yerleştirin. Dolaba kaldırdığınız kremayı kasede bulunan kekin üzerine doldurun. Kekin diğer kısmını üzerine gelecek biçimde kenarlardan fazlalıkları keserek üzerine koyun. Pastayı buzdolabında 2-3 saat bekletin. Çıkarınca servis tabağına ters çevirin. Üzerini 1 su bardağı süt ile hazırladığınız krem şanti ile kaplayıp, rondodan geçirdiğiniz kekin kalan parçalarını üzerine serpiştirin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.