



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUTLAMA PASTASI

8 yumurta
2 su bardağı şeker
2 çay bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı ılık su
2 kabartma tozu
4 kaşık kakao
4 bardak un
Muhallebisi için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
4 su bardağı süt
1 paket kakaolu pasta kreması
Kaplamak için:
1 paket sade krem şanti
1 su bardağı süt
Süslemek için:
Boncuk şekerleme
Çilekli sos

Kek için iki ayrı hamur hazırlamamız gerek: Mikser kabına 4 yumurta 1 bardak şeker koyup iyice çırpalım. Daha sonra 1 bardak sıvıyağ 1 bardak su 2 kaşık kakao ekleyip iyice çırpalım Ardından 1 kabartma tozu ve 2 su bardağı un ekleyip çırpıma devam edelim. Hamurumuzu yağlanmış dikdörtgen borcama döküp önceden ısınmış 200 dc fırında kızarana kadar pişirelim. Aynı şekilde kalan malzememizle bitane daha kek hazırlayalım ve pişirelim. Muhallebi için un şeker ve sütü geniş bir tencereye alıp çırpalım. Tencereyi ocağa alalım ve orta ateşte muhallebimizi koyulaşana kadar pişirelim. Ateşten alıp ilk sıcaklığını çıkaralım ve kakaolu pasta kremamızı toz olarak muhallebimize dökelim ve blender ile iyice çırpalım. Eğer kıvamı çok koyu olursa süt ekleyelim ve tekrar çırpalım. Pişen keklerimizi fırından çıkarıp soğutalım ve büyük bir tepsinin içine keklerimizin bitanesini koyalım üzerine muhallebimizi sürelim kalan kekimizide kapatalım. Öte yandan sade krem şantiyi sütle çırpalım 2.3 çorba kaşığı ayıralım ve kalan şantiyle pastamızı kaplayalım. Ayırdığımız krem şantiye çilekli sosumuzdan 1 kaşık kadar koyalım ve karıştırıp pembe olmasını sağlayalım daha sonra krema torbasına doldurup patamızı süsleyelim. Üzerinide boncuk şekerlemelerle süsleyip buzdolabında soğumaya bırakalım.



