



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI PASTA

5 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
2 dolu çorba kaşığı kakao
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Arası için:
5 çorba kaşığı marmelat
Üzeri için:
1 paket bitter çikolata
1 tatlı kaşığı kakao
2 çorba kaşığı süt

Yumurta ve şeker 5 dakika mikserle çırpılır. Üzerine erimiş tereyağı ve diğer kek malzemeleri eklenir. Yağlanmış ortası delik olmayan kalıba dökülür. 160 derece önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirilir. Ilıyınca kalıptan çıkarılır. Enine kesilir. Birinci parçaya marmelat sürülür. Üzerine ikinci parça kapatılır. Diğer tarafta çikolata, kakao ve süt Ben- Mari usulu eritilerek, karıştırılır. Pastanın üzerine ve kenarlarına sıvanır. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir.