



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLENYUM PASTASI

1 su bardağı krema
150 gram kakaolu krem şanti
1 su bardağı damla çikolata
Kek için:
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı un
6 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Krema için:
1 paket şekerli vanilya
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı yumuşak tereyağı

Keki için yumurtaları şeker köpürene kadar çırpın, un ve sıvı yağ ilave edin. Yuvarlak kek kalıbına döküp 160 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin.

Krema için süt, şeker, un, yumurta ve şekerli vanilyayı orta ateşte karıştırarak pişirin. Soğuyan kremaya 150 gram kabartılmış krem şantiyi ve damla çikolatayı ekleyin.

4 eşit parçaya böldüğünüz kekin her katına kremayı yayın. Daha sonra pastayı krem şanti ya da ganaj ile kapatın. Pastanızı dilediğiniz şekilde mevsim meyveleriyle süsleyerek servise sunabilirsiniz.

