



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK KARE PASTALAR

Keki için:

4 adet yumurta

2 su bardağı tozşeker

1 su bardağı sıvıyağ

6 çorba kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı neskafe

1 su bardağı un

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

1 paket kabartma tozu

İçinin kreması için:

2 adet yumurtanın sarısı

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı tozşeker

3 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

1 çorba kaşığı vanilya

1 çorba kaşığı tereyağı

Süslemek için:

1 paket bitter çikolata (80 gram)

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

8-10 adet çilek

Yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine sıvıyağ, kakao, vanilya, süt, tarçın ve neskafe ekleyip karıştırın.

Karışımdan bir su bardağı ayırıp, kalana un, ceviz ve kabartma tozunu koyun. Karışımı, yağlanmış ve unlanmış bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca, üzerine ayırdığınız karışımı dökün. Soğuduktan sonra keki enlemesine 4 parçaya bölün. İçinin kremasını hazırlamak için; tereyağı hariç tüm malzemeleri bir tencerede çırpın. Tencereyi orta ateşteki ocağa koyun. Karıştırarak, koyulaşana kadar pişirin. Krema piştikten sonra tereyağını ekleyin ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız kremayı, kekin 4 katına dökün ve pastayı ortadan bölerek iki küçük pasta elde edin. Pastaların en üstünü de krema ile sıvayın. Bitter çikolatayı eritip, pastalara sürdüğünüz kremanın üstüne dökün. Pastaları, krem şanti ve çileklerle süsleyerek servis yapın.