



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU KÖSTEBEK PASTA

Keki için:

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2.5 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı kakao

İçi için:

- 1 paket hazır pasta kreması
- 1 paket krem şanti
- Damla çikolata ya da çikolata parçacıkları
- 3 adet muz

İlk olarak kekimizi yapalım. Yumurta ve şekerimizi derin bir kabın içerisine alalım ve şekerler eriyene kadar çırpalım. Sonra kakao hariç tüm malzemeyi katıp tekrar çırpalım en son da kakaoyu katıp karıştıralım. Tabanını ve yanlarını yağladığımız kelepçeli kek kalıbımıza karışımımızı dökelim ve 170 derece de 25-30 dk pişirelim. Kekimiz pişerken biz de kremamızı hazırlayalım ve muzlarımızı uzunlamasına ikiye ayıralım. Kekimiz pişip soğuduktan sonra kalıptan çıkaralım ve ortasını kaşık yardımı ile kenarlarında 1 cm kalınlık kalacak şekilde oyalım. Çıkardığımız parçaları da bir tabakta toplayalım. Oyduğumuz kısma muzlarımızı dizelim Üzerine çikolata parçacıkları ve krem şanti ile karıştırdığımız kremamızı dikkatli bir biçimde kule şeklinde sürelim En son olarak da ortasından çıkardığımız kek kırıntılarını elimizle iyice ufalayıp kremanın üzerini tamamen kapatacak şekilde koyalım.



