



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ DOĞUM GÜNÜ PASTASI

Keki için:

Toz Şeker 2,5 su bardağı

Un 2 su bardağı

Kakao 1 su bardağı

Kabartma Tozu 1,5 tatlı kaşığı

Karbonat 1,5 tatlı kaşığı

Vanilya 1 paket

Tuz 1 tutam

Yumurta 2 adet

Süt 1 + 1/4 su bardağı

Sıvıyağ 1/2 su bardağı

Sıcak Su 1/2 su bardağı

Granül Kahve 1 yemek kaşığı

Kreması için:

Labne Peyniri 500 gr

Kakao 4 yemek kaşığı

Pudra Şekeri 4 yemek kaşığı

Sıvı Krema 2 su bardağı

Ara katları için:

SuperFresh Frambuaz 1 paket

SuperFresh Böğürtlen 1 paket

Kek için; toz şeker, un, kakao, kabartma tozu, karbonat, vanilya ve tuzu çırpma teli ile harmanlayın.

Ardından sırasıyla yumurta, süt ve sıvı yağı ekleyip iyice karıştırdıktan sonra bir kaptaki sıcak su ve granül kahveyi de ekleyip mikser ile karıştırmaya devam edin.

Sıvı bir kek hamuru elde edince hamuru, altına yağlı kâğıt serili 2 ayrı kek kalıbına bölün.

2 kek hamurunu da önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin.

Kekler pişince soğumaya bırakın.

Kreması için; Labne peynirinin suyu süzüp bir kaptaki pudra şekeri ve kakao ile karıştırın.

Başka bir kaptaki sıvı kremayı mikser ile hafifçe kıvam alana kadar 1-2 dk. çırpıp kabartın ve peynirli karışıma ekleyip iyice çırpın ve dinlenmesi için buzdolabında bir süre bekletin.

Kek soğuduktan sonra ters çevirip büyük bir tabağa yerleştirin.

Üzerine bol miktarda krema yayıp SuperFresh Böğürtlen'in ve SuperFresh Frambuaz'ın yarısını ekledikten sonra 2. kat keki de ters çevirip pastanın üzerine kapatın.

Kalan kremayı pastanın üstüne yayıp spatula yardımıyla düzeltin.

Kalan meyvelerle üzerini süsleyin.

