



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORSİYONLUK YAŞ PASTA

2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı ılık süt
2 kaşık kakao
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Arası ve üzeri için:
1 paket kakaolu pasta kreması
1 su bardağı soğuk süt
Süslemek için:
Çilekli ve vanilyalı sos

Mikser kabına yumurta ve şekeri alalım iyice çırpalım. Diğer malzemeleri ekleyelim çırpmaya devam edelim. Son olarak unu ekleyelim çırpalım. Kahvaltılık cam kaseleri yağlayalım ve unlayalım hamuru kaselere paylaştıralım. Kaseleri fırın tepsisine alalım ve önceden ısınmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirelim. Pişen keklerimizi soğutup kaselerden çıkaralım ortadan bölelim. Pasta kremasını sütle iyice çırpalım keklerin arasına krema sürelim ve diğer katını kapatalım bu şekilde 6.7 tane porsiyonluk pasta yapmış oluyoruz. Kalan pasta kremasıyla pastalarımızın dışını ve üzerini kaplayalım üzerine şeritler halinde çilekli ve vanilyalı sos gezdirelim ve kürdanla bir aşağı bir yukarı çelip desen oluşturalım. Dilerseniz her pastayı farklı şekilde süsleyebilirsiniz. Pastamız buzdolabında soğuduktan sonra servise hazırdır.