



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK PASTA

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta
2 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
4 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
Krema için:
80 gr tereyağı
280 gr krem peynir
400 gr pudra şekeri
1 küçük şişe vanilya aroması
Süslemek için:
Taze çiçekler

Yumurtalar ve şekeri iyice çırpın. Daha sonra kalan malzemeleri ekleyerek çırpmaya devam edin. 18 santimlik kelepçeli kek kalıbına hamuru eşit olarak paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğuyana kadar bekletin. Kalıptan çıkarıp enine 3 parçaya kesin. Kek parçalarının arasına bolca krema sürüp üst üste dizin. En üste krema sürün. Taze çiçeklerle süsleyip servis yapın.

