



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH BEYAZ YAŞ PASTA

Malzeme

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 buçuk su bardağı un
- 4 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 paket kabartma tozu
- İç kreması için:
- Yarım paket Sana yağı
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 buçuk yemek kaşığı un
- Yarım su bardağı hindistancevizi
- Dış kreması için:
- 50 g Sana yağı
- 2 çay bardağı şeker
- 2 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

İç kreması için:

Küçük bir tencereye, Sana yağın, sütü, şekeri ve unu koyup, sosun kıvamı koyulaşana kadar pişiriniz.

Sosu ateşten indirmeden önce hindistancevizi ilave edip, karıştırdıktan sonra sosu iyice soğutunuz.

İç krema soğurken, pastanın keki için, derin bir kâsede yumurtaları, şekeri, Sıvı Sana'yı, kakaoyu krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

En son olarak içine un ve kabartma tozunu bir süzgeç yardımı ile eleterek ilave edip, karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız yuvarlak kek kalıbına döküp, Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 30-35 dak pişirip, kalıbında 5 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.

İyice soğuyan keki büyük bir bıçak yardımı ile ortadan ikiye kesiniz.

Dış kreması için :

Küçük bir tencereye Sana yağın, sütü, şekeri, nişastayı, kakaoyu ve vanilyayı koyup karıştırdıktan sonra sos kıvamına gelinceye kadar pişirip soğutunuz.

Kekin tabanını servis tabağına alıp, üzerine soğumuş olan iç kremayı sürünüz.

İkinci kat keki sosun üzerine kapatıp, en üstüne dış kremayı döküp, sosu düzeltiniz.

Hazırladığınız pastayı en az 2 saat buzdolabında soğutup, servis ediniz.

[ML® Siyah Beyaz Kek için tıklayın](#)

[ML® Adet Yaş Pasta için tıklayın](#)