



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH PASTA

Malzeme:

6 yumurta
1 su bardağı un
1 yumurta
1 kilo süt
100 gr tereyağı
6 fincan şeker
6 fincan un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
2 paket kakao
Çikolata salçası için:
100 gr tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
50 gr sütsüz çikolata
1 su bardağı pişirmiş olduğunuz krema

Yapılışı:

6 yumurta ile 6 fincan şekeri mikserle boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Un ve 1 paket kakao ilave edip karıştırın. Hamuru ikiye ayırıp tepsiye döküp sırayla pişirin.

Kremanın yapılışı: Un, şeker kakao, yumurta, süt karıştırın. Muhallebi kıvamında pişirin.

Kekin üstüne kakaolu kremanın yarısını sürün. Üstüne diğer keki kapatın. Artan kremayı üstüne sürün. Onun üstüne hazırladığınız çikolata salçasını sürün.

Çikolata salçasının yapılışı: Tereyağı ile çikolata küçük bir tavaya konur. Sıcak su konmuş başka bir kabın içine konarak eritin. Eridikten sonra şeker ve ayırdığımız kremadan ilave edilip iyice çırpın.