



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA ÇİKOLATALI PASTA

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
½ çay bardağı sıvıyağ
2,5 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
2-3 damla esans
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 paket hazır kakaolu puding
1 çay bardağı iri dövülmüş fındık
2 çay kaşığı pudra şekeri
Nar taneleri
Orman meyveleri sosu

Yumurtaları ve toz şekeri mikserle çırpın.

Süt, sıvıyağ, un, kabartma tozu, vanilya, kakao ve esansı ekleyerek karıştırın.

Kalın tabanlı tavanızı tereyağıyla yağlayın.

Kek hamurunu tavaya boşaltın. Tavanın kapağını kapayın.

Kekin pişerken havayla temas etmemesi için tavanın kapağında delik varsa tıkayın.

Tavanın taban boyutunda birkaç kat alüminyum folyo kesip üst üste koyun ve bunu ocağın üstüne yerleştirin. Bu şekilde kekin yanma olasılığını ortadan kaldırın.

Alüminyum folyonun üstüne tavayı koyup keki kısık ateşte 35 dakika pişirin.

Bıçağın ucunu sokarak pişip pişmediğini kontrol edin.

Bu arada kakaolu pudingi sütle karıştırarak pişirin ve ılınmasını bekleyin.

Kek soğuduktan sonra ters çevirip mutfak tezgahına veya yağlı kağıt üzerine alın.

Enlemesine ikiye bölün. Alt katı bir servis tabağına yerleştirin.

Kakaolu pudingi yayın.

İri dövülmüş fındıkları koyun.

İkinci katı kapatın.

Üzerine pudra şekeri serpin.

Orman meyveleri sosu ve nar taneleriyle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:126791 • adi:Tavada ikolatalı Pasta • gönderen:hsn durmaz • indirme tarihi:14.03.2025 - 05:02