



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ VE ÇİKOLATALI PASTA

Keki için:

4 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
'er çorba kaşığı sıvı yağ ve kakao  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 su bardağı un

Muhallebisi için:

4 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
3 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı nişasta  
50 gram tereyağı veya margarin  
1 su bardağı dondurulmuş vişne

Süslemek için:

1 paket hazır çikolata sosu  
10-12 adet dondurulmuş vişne

Kek için yumurtayı derin bir kaptaki çırpıcıyla çırpın. Toz şeker ilave edip, çırpıma devam edin. Sıvı yağ, kakao, kabartma tozu ve un ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. 26 cm çapındaki kelepçeli bir kek kalıbına karışımı boşaltın ve önceden ısıtılmış 160 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Kek soğuduktan sonra ortadan ikiye kesin ve bir parçasını altı dar, üstte doğru genişleyen bir kaba yerleştirin. Muhallebi için sütü bir tencereye alın. Toz şeker, un ve nişasta ilave edip, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Kaynayınca tereyağı veya margarin ekleyip, karıştırın. Tencereyi ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Kaba koyduğunuz kekin üzerine, biraz muhallebi dökün ve içine birkaç adet vişne atın. Muhallebi ve vişne bitene kadar işleme devam edin. En üstte kekin diğer parçasını koyun ve buzdolabında 1 gece bekletin. Ertesi gün ters çevirip, servis tabağına çıkarın. Süslemek için çikolata sosu üzerindeki tarife göre hazırlayın ve pastanın üzerini kaplayın. Sosun donması için kenara alın. Vişne taneleri ve arzuya göre krem şantiyle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

