YILBAŞI PASTASI

12 yumurta
6 çay bardağı toz şeker
9 yemek kaşığı kakao
6 çay bardağı un
3 paket kabartma tozu
3 paket vanilya
1 su bardağı damla çikolata
Keki ıslatmak için:
80 gram sütlü çikolata
3 su bardağı süt
Kaplamak için:
Beyaz şeker hamuru
Süslemek için:
Kırmızı, yeşil, beyaz kahverengi şeker hamuru
Yılbaşı süsleri

Yumurta ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alıp bir mikser yardımıyla şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın. Kakao, un, kabartma tozu, vanilya ve damla çikolatayı ekleyip tekrar çırpın. Kek hamurunu yağladığınız farklı boyutlardaki iki kek kalıbına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin.
Keki ıslatmak için çikolatayı benmari usulü eritip sütle karıştırın. Soğuyan keklerinizi çikolatalı sütle ıslatıp üst üste dizin. Beyaz şeker hamurunu ince açıp keklerin üzerini kaplayın. Renkli şeker hamurlarıyla yaptığınız yılbaşı temalı süsleri pastanızın üzerine yerleştirin. Şeker hamurunun erimemesi için pastanızı bir süre buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapın.