



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KREMALİ PASTA

Pasta keki için:

3 adet yumurta

1 ay bardağı sıvı yağı

1 ay bardağı süt

1,5 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 orba kaşığı kakao

2 su bardağı un

1 ay kaşığı toz zencefil

1 ay kaşığı tarçın

Kreması için:

1 paket kremşanti

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz zencefil

80 gram bitter okolata

Derin bir kabın içinde yumurtaları çırpın. İçine şekerini ilave edip 2 dakika kadar daha çırpın. Üzerine süt, sıvı yağı, kakao, zencefil, tarçın ekleyin ve çırparak hepsini karıştırın. Daha sonra unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Bu karışımı yuvarlak bir fırın kabına dökün, 180 derecedeki fırına koyup 30 dakika pişirin. Kremşantiyi de sütle çırpın. İçine zencefili ekleyip karıştırın. Fırından çıkan keki soğuttuktan sonra şekerli suyla ya da meyve suyuyla ıslatıp yumuşatın. Bu işlemi hiç yapmayabilirsiniz de. Direk fırından alıp soğuttuğunuz kekin üzerini hazırlanmış kremşanti ile kaplayın. Üzerine eritilmiş okolatayı gezdirip servis yapın.