ÇİKOLATALI PASTA

Malzemeler ; 6-8 kişi için

1 adet hazir pasta Keki

1 kase dondurulmuş Vişne

1 su bardağı Portakal Suyu (taze yada konsantre)

KREMASI İÇİN

2 su bardağı Süt

2 kahve fincanı Un

1 paket Kakao

1 Portakalın Rendesi

1 paket Vanilya

1 tatlı kaşığı Tereyağ

SÜSLEMEK İÇİN

Çikolata Parçaları, Hindistan Cevizi, Meyva Şekerlemeleri vs.

Yapılışı:

Kremayı yapmak için süt, şeker, un ve kakaoyu karıştırarak pişirin. Koyulaşınca, portakal kabuğu rendesini, vanilyayı ve tereyağı ekleyin. Karıştırın.

Diğer tarafta pasta kekinin alt ve üstünü ayrı ayrı portakal suyu ile

ıslatın. Kremanın yarısını kalın bir tabaka halinde alt kısmın üzerine

yayın.Üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişne taneleri yerleştirin.

Islatılmış ikinci parçayı bunların üstüne kapatın. Kalan krema ile

her tarafını kaplayın. Soğuduktan sonra süslemek için çikolata parçaları rendeleyip, hindistan cevizi serpebilir ya da zevkinize göre süsleyebilirsiniz.