



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

23 NİSAN PASTASI

Elif Korkmazel

Pasta keki için:

6 yumurta

120 gram un

170 gram şeker

40 gram kakao

50 gram su

Kreması için:

4 muz

300 gram çiğ krema

300 gram bitter çikolata

Renkli şeker hamurları

Pandispanyayı yapmak için yumurtaları şekerle çok iyi çırpıp kabartmak gerekiyor. Bu işlem yaklaşık 10 dakika kadar olmalı. Daha sonra üzerine kakao, su ve unu döküp karıştırmaya devam edin. Bu karışımı pişirme kalıbına boşaltın ve 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Kalıptan çıkartmak için iyice soğutun. Bu arada çiğ kremayı ocak üzerinde ısıtın ve içine bitter çikolatayı ekleyip erimesini sağlayın. Bu kremanın da soğumasını bekleyin. Pandispanyayı dilimlere ayırıp aralarına kremadan sürün. İstenirse muz püre yapıp aralarına konabilir. Kalan kremayla da etrafını kaplayıp dolapta 2 saat dinlendirin. Renkli şeker hamurlarıyla değişik şekiller ve karakterler yapın. Şeker hamuru kaplanmış pandispanyanın üzerine dizin.