



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA GANAJLI PASTA

240 gr. un
Çeyrek çay kaşığı tuz
400 gr. şeker
2 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
120 ml. süt
1 yemek kaşığı limon suyu
250 ml. su
250 gr. margarin
3 yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı vanilya esansı
150 gr. margarin
2 yemek kaşığı su
250 gr. elenmiş pudra şekeri ekleyin
1 çay kaşığı vanilya
2 yemek kaşığı kakao

Bir kaba koyarak, 240 gr. un çeyrek çay kaşığı tuz, 400 gr. şeker, 2 yumurta, 1 çay kaşığı karbonat (tepeleme), 120 ml. süt, 1 yemek kaşığı limon suyu iyice karıştırılır.

Un, tuz şeker yumurta karbonat süt ve limon suyu harcını karbonatın etkisini göstermesi için 5 dakika bekletin 250 ml. su, 250 gr. margarin, 3 yemek kaşığı kakao (tepeleme), 1 çay kaşığı vanilya esansını bir sos tenceresinde karıştırın.

Bunu yukarıdaki harçkla karıştırın ve 10 cm derinliğinde ve 25 cm. 7'lik kare bir fırın kabına ya da 10 cm derinliğinde, 30 cm. x 25cm. 7'lik dikdörtgen bir fırın kabına dökün. 180°C 7'de 35 dakika süre ile pişirin. Soğutun, kremasını yayın ve kare kare kesin.

Kaplama: Bir sos tenceresinde 150 gr. margarin 2 yemek kaşığı suyla eritin. 250 gr. elenmiş pudra şekeri, 1 çay kaşığı vanilya ve 2 yemek kaşığı kakao ekleyin.

