



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA VE KROKANLI PASTA

Malzeme:

7 adet yumurta
5 fincan toz şeker
7 kahve fincanı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
500 gr krema
150 gr krokan
200 gr bitter çikolata
200 gr damla çikolata
1 küçük paket kremşanti
1/2 su bardağı soğuk süt
Beyaz şeker hamuru

Fırını 175 derecede ısıtın. Yumurtaları tozşekerle derin bir kaba alıp mikserle 10 dakika çırpın. Un, kabartma tozu ve kakaoyu eleyerek yumurtalara ekleyin. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Tekli pasta kalıplarını yağlayarak pandispanya hamurunu kalıplara bölüştürün ve fırına verin. Kremayı küçük bir tencereye alıp kaynatın. İçine bitter çikolatayı ilave edin ve karıştırarak kremaya yedirin. Kremşantiyi sütle çarpın. Ilımış olan çikolatalı kremaya ekleyip karıştırın. Pandispanyaları fırından çıkartın. Soğuyunca üç parçaya kesin. Pandispanya katlarının aralarına ganajla(çikolatalı krema) birlikte krokan ve damla çikolata koyun. Beyaz şeker hamurunu merdaneyle açın. Her bir pastanın üzerini şeker hamuruyla kaplayın ve istediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.