



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI İLKBAHAR PASTASI

1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
125 gram un
125 gram mısır nişastası
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
200 gram margarin
100 gram ince çekilmiş badem
Üzeri için;
200 gram bitter çikolata
150 gram krema
2 çorba kaşığı esmer şeker
Yeterince fındık, badem
1 dilim konserve ananas, çilek, incir ve kiraz şekerlemesi yenilebilir çiçek

Oda ısısında yumuşatılmış margarin ve tozşekerini mikserle çırpın. Un, nişasta, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyip çırpıma devam edin. Yumurtaları teker teker ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Kelepçeli (çapı 20-22 cm) bir kalıbın tabanını yağlayın. Hamuru kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 50 dakika pişirin. İlininca kalıptan çıkarıp tel ızgara üzerine alın ve soğumaya bırakın. Ufalanmış bitter çikolatayı cam bir kaba alın. Krema ve şekerini sos tenceresine alın. Kaynama noktasına getirip ateşten alın. Hemen çikolataya ilave edip çikolatalar eriyinceye kadar karıştırın. Soğumuş kekin üzerine hazırladığımız sosla kaplayın. Oda ısısında soğumasını bekleyin. Üzerini süsleyin. Dilimleyip servis yapın.