



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KRAKER PASTA

4 su bardağı un
110 gr margarin
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı pudra şekeri
50 gr kakao
1 paket kabartma tozu
DOLGUSU İÇİN:
3 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
100 ml krema
1,5 çay bardağı toz şeker
200 gr kırılmış bitter çikolata

Tatlı krakerler için gerekli olan un, sana hamur işi, pudra şekeri, kakao, süt ve kabartma tozunu derin bir kaba alıp yoğurun. Hamur ele yapışmayan bir kıvam aldıktan sonra üzerini streç film ile kaplayıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Hamuru tezgaha alıp kraker inceliğinde açın. 20 cm genişliğinde 5 yuvarlak kesin. Her daireyi yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Muhallebi için süt, unu ve toz şekeri tencerede karıştırın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kremayı da ilave edip karıştırın. Ocaktan alın. Krakeri tezgaha alın. Üzerine sıcak kremayı ekleyip yayın. Çikolatayı serpin. 4 kat tamamlanıncaya kadar bu işlemi uygulayın. 4. katın üzerine kalan muhallebiyi sürüp yayın. Kalan çikolataları üzerine serpin. Pastayı kapaklı bir kek kalıbına alıp buzdolabında 1 gece bekletin. Ertesi gün dilimleyip servis yapın.



