



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KÜÇÜK PASTA

Malzemesi:

10 yumurta

10 çorba kaşığı şeker

10 çorba kaşığı un

vanilya

çikolatalı krema

Hazırlanışı:

Yumurtaları ve şekerini bir kaba koyarak telle iyice dövün. Unu da katarak bir kaç kez daha karıştırın. Hamuru dikdörtgen veya kare bir kalıba döküp pişirin. Kalıktan çıkan pastayı soğutup enine ikiye kesin. Şekerli su veya likörle ıslatın. Çikolatalı pasta kremini sürüp iki parçayı üst üste getirin. Sonra 5 santimlik dikdörtgenlere kesere küçük parçalara ayırın. Ayırdığınız her parçayı krema ile kaplayın. Üzerini fıstık veya bademle süsleyerek servis yapın.

Pasta Kremini hazırlamak için bir tencereye 3 yumurta, 80 gram un, 180 gr. şeker ve 50 gr kakaoyu koyun. Yarım litre sütü azar azar ilave ederek karışımı ezin. Ateşte un çorbası koyuluğunda pişirin.