



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 şekeri bir kaba koyarak telle iyice dövün. Unu da katarak bir kaç kez daha karıştırın. Hamuru dikdörtgen veya kare bir kalıba döküp pişirin. Kalıstan çıkan pastayı soğutup enine ikiye kesin. Şekerli su veya likörle ıslatın. Çikolatalı pasta kremi 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 Kremi 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.