



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

0.8 su bardağı (180 gr.) Şeker
1 su bardağı (125 gr.) Un
6 adet (300 gr.) Yumurta
Yarım paket (5 gr.) Kabartma Tozu
1 paket (5 gr.) Vanilya
1 adet (40 gr.) Limon
Yarım çorba kaşığı (10 gr.) Tereyağı
1 çorba kaşığı (15 gr.) (Tamamlama için) Un
1 su bardağı (150 gr.) Damla Çikolata
1 çorba kaşığı (25 gr.) (Üzerini süslemek için) Tereyağı
1,5 çay bardağı (50 gr.) Su
150 gr. Kakaolu Toz Krem Şanti
1,3 su bardağı (250 gr.) Süt

Pasta kalıbını yağladıktan sonra içinin her yanını unlayın. Yumurtaların beyazı ve sarısını ayırın. Yumurta beyazını bir kaba alın. Yumurtalar beyazlaşınca kadar mikser ile çırpın (Yaklaşık 5 dakika). Karışımı kalıbın yarısını geçecek şekilde kalıba dökün. Kalıbı fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Piştikten sonra fırından alın ve soğumaya bırakın. Çırpma kabına soğuk süt koyun, içine kakaolu krem şanti dökün. 1-2 dakika çırparak kakaolu krem şanti hazırlayın. Uzun bir bıçak ile pandispanyayı 3 yuvarlak dilime ayırın. Bir kaba sıcak su (40-45C), tereyağı ve çikolata koyun, ara ara karıştırarak erimesini sağlayın. Dilimlerin aralarına ve pastanın her tarafına kakaolu krem şanti sıvayın. Ilık çikolatayı pastanın üzerine dökerek her tarafa eşit olarak dağıtın. Pastayı buzdolabında çikolata katana kadar soğutun.

