



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

1 adet pandispanya (dikdörtgen şeklinde)
4-5 adet kiraz şekerlemesi
3/4 su bardağı toz şeker
150 gr çikolata
hazır krema
Sos için:
2 yumurta sarısı
4/5 su bardağı toz şeker
6 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)
2 tatlı kaşığı kakao
3 çay fincanı kahve

Tereyağını (veya margarinini) oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat kadar bekletip, yumuşatın. Yağı bir kabakoyup krema halini alıncaya kadar ısıtın. . Yumurta sarılarını, tozşekeri, kakaoyu katın. İyice, yumuşak bir krema kıvamına gelene kadar karıştırmayı sürdürün.

Pandispanyayı, üç kat olacak şekilde kesin. Pandispanyanın en alt katını filmle kapladığınız dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin. Bir fincan kahveyi ilk pandispanya katının üzerine gezdirin. Hazırlanmış kremanın yarısıyla üstünü kaplayıp ikinci pandispanya dilimini koyun. İlk katta yaptığınız işlemi yineleyin. Bittikten sonra üçüncü dilim pandispanyayı koyup onu da daha öncekiler gibi ıslatın. Tatlıyı buzdolabına, soğumaya bırakın.

Ezip, ufaladığınız çikolatayı bir kaba koyup içi sıcak su dolu başka bir kabın içine yerleştirerek eritin. Başka bir kaptaki tozşekeri çevirin ve yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek çikolatanın üzerine dökün. 8-10 dakika karıştırmaya devam edin. Tatlıyı buzdolabından çıkarıp kalıba dökün. Mümkün olduğu kadar hızlı karıştırarak karışımı tatlının üzerine boşaltın. Bir bıçak yardımıyla yüzeyini kare kare e çizin ve yeniden 25 dakika kadar buzdolabına koyun.

[ML® Kolay Çikolatalı Pasta için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 07.03.2021