



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PASTA

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
300 gr. un (10 çorba kaşığı)
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
Islatma suyu
Kremi için:
Kakaolu veya çikolatalı ara kremi
çikolatalı pasta üstü

10 yumurtadan pandispanyayı hazırlayınız.
Enine 2'ye veya 3'e kesip, ıslatma suyu ile ıslatınız.
Ara kremlerini sürüp, pastayı tekrar eski haline getiriniz.
Kenarlarını düzelterip, kenarlara da ince bir tabaka şeklinde pasta ara kremi sürünüz.
En üstü düzelterip kuru yerleri de ıslattıktan sonra, çok ince bir tabaka olacak şekilde pasta ara kremi sürünüz.
(Pasta örtülüğünün pasta tarafından emilmemesi için sürülür.)
Çikolatalı veya istediğiniz bir pasta üst kremlerden birini hazırlayınız.
Hazırlanan üst kremi pastanın tam ortasına döküp, kenarlarından da taşacak şekilde pastanın yüzeyine süratle yayınız. Kenarlardan taşan kremi olduğu gibi bırakınız, o da pastaya ayrı bir güzellik verir.
Üst krem donduktan sonra pastanın yüzeyini, kenarlarını istediğiniz malzemeye süsleyip, servis yapınız.