



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTACIK

Sosu için:

300 gram bitter çikolata

2 çay bardağı çiğ krema

Keki için:

1 su bardağı süt

1 yumurta

6 çorba kaşığı un

6 çorba kaşığı şeker

2 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı kakao

100 gram bitter çikolata

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Çikolataları çiğ kremanın içinde eritip sos yapın. Bir kenarda bekletin. Keki için sütü, yumurtayı, unu ve şekerini bir kâsenin içinde iyice çırpın. İçine rendelenmiş çikolata, kakao, erimiş tereyağı ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra küçük kalıpların içine döküp 170 derecede 25 dakika pişirip servis tabağına ters çevirin. Üzerine yaptığınız sosu dökün.

