



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ŞATO PASTA

- 5 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Su Bardağı süt
- 3 Çorba Kaşığı mısır nişastası
- 3700 gr bitter çikolata
- 1 Su Bardağı un
- 4 Adet yumurta
- 200 gr vişne
- 2 Çorba Kaşığı tozşeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Adet muz
- 3 Çorba Kaşığı kakao

Keki için 3 yumurta ve muzı mikserde çirpin 170gr bitter çikolatayı ve 3 çorba kaşığı margarini eritip çirpin ve yumurtalı muzlu karışıma katıp karıştırın içine 1 bardak un 1 bardak süt ve kabartma tozunu ekleyin malzemeyi yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kek kalıbına dökün 170 derecede 40 dk pişirin kreması için nişasta şeker 1 yumurta süt kakao vanilyayı ocağa alın ve koyulaşınca dek pişirin ocaktan indirip içine 2çorba kaşığı margarini ekleyin ve çirpin 200 gr bitter çikolatayı benmar usulü eritin yağlı kağıdı pastanın çapında uzun bir şekilde kesin erimiş çikolatayı üzerine dökün bozmadan dondurun soğumuş keki ikiye bölün hazırladığınız kremayı sürün ve kat kat dizin en üste vişneleri dizin ve kalan kremayı sıkma torbasıyla süsleyin üstüne çikolatalı yağlı kağıdı pastanın çevresine dolayıp ve kağıdı sıyırın ve hazır.