



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

Pandispanya Malzemesi:

7 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1/2 paket vanilya
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Kakaolu Krem Malzemesi:

3 çorba kaşığı kakao
3/4 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1/2 paket vanilya

Islatma Şurubu Malzemesi:

1/4 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı meyve suyu

Pasta Cilası Malzemesi:

50 gr. sütsüz çikolata
1/3 su bardağı şeker
100 gr. pralin
2 çay kaşığı margarin

Yağlı Krem Malzemesi:

2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1/2 paket vanilya

Diğer Malzemeler:

1/2 su bardağı fındık içi
1 çorba kaşığı yeşil fıstık

Pandispanyanın Yapılışı:

Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp yağlı kâğıt yerleştiriniz. Yumurta ile şekeri bakır bir kaptaki boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. (Sulanmaması için çarpmayınız) Kalıba döküp hafif hararetle fırında 45-50 dakika pişiriniz.

Kalıp ılıklaşınca pandispanyanın çevresini bıçakla kalıptan kurtarıp ters çeviriniz. Kâğıdını çıkartınız.

Islatma Şurubunun Yapılışı

Şekere 1/4 su bardağı su katıp eritiniz. Meyve suyu ilave edip karıştırınız.

Kakaolu Kremin Yapılışı:

Tencereye şeker, un ve kakao kayup karıştırınız. 1/2 su bardağı su koyup eziniz. 2 su bardağı su katıp karıştırarak pişiriniz. Vanilya ilave ediniz.

Pasta Cilasının Yapılışı:

Bakır tencereye pralini, çikolatayı, yağı ve 1/2 su bardağı su koyunuz. Hafif hararetle ısıda karıştırarak bir taşım kaynatınız. İlininca pastanın üzerine döküp spatülle düzeltiniz.

Yağlı kremin Hazırlanışı:

Yağ ve şekeri porselen bir kâseye koyup tahta kaşıkla karıştırarak yumuşatınız. (Veya mikserle köpürtünüz) Vanilya ilave edip yediriniz.

Pandispanyayı kalınlığına göre enine 2 veya 3 eşit parçaya kesiniz. Islatma şurubu ile ıslatıp aralarına bir miktar kakaolu krem sürerek üst üste koyunuz. Her tarafını kremle kapatıp, yanlarına iri kıyılmış fındık yapıştırınız. Pasta cilasını sıcak olarak pastanın üzerine döküp, uzun bir bıçakla muntazam yayınız. Yağlı kremi krema torbasına doldurunuz. Soğutulmuş pastanın üzerine zevke göre şekilli sıkınız. Aralarını

kıyılmış yeşil fıstık ve fındıkla süsleyimiz.

Not : İstenirse yağlı kreme bir miktar kakao veya şeker boyası katılıp renklendirilir.