



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI YILBAŞI PASTASI

5 yumurta
7 yemek kaşığı şeker
9 yemek kaşığı beyaz un
1 poşet kabartma tozu
125 gram tereyağı (125 gram)
4 yemek kaşığı kakao
Krema için:
500 gr. sıvı krema tatlı
300 gr. çikolata
1 paket tereyağı
Üstü için:
100 gr sütlü çikolata
50 gr tereyağı

Diktörtgen tepsinizi ya yağlayıp unlayın veya yağlı kağıdınızı serin. Yumurta ve şekerleri çırpıp yumuşamış tereyağında ekleyin. Un kabartma tozu ve kakaoyuda birbirlerine karıştırıp en son yumurtalı karışıma aktarın. Fırına verip üzeri çok kahverengi olmadan çıkartın. Krema için çikolata ile tereyağını benmari usulü eritin. Kremayıda katıp çırpın. Tepsiden keki çıkartın iki kat şeklinde kesin. Araya kremalı çikolatayı söküp üzerine ikinci katı kapatın. En üstü içinde sütlü çikolata ile tereyağını benmari usulü eritip üzerine dökün.



