



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PASTA

- 3 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı un
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 2-3 yemek kaşığı kakao
- 1 kare (80gr) bitter çikolata
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket kakaolu krem şanti
- 1 paket file fındık

Yumurtaları şeker ile birlikte mikserle beyazlaşınca kadar yaklaşık 7-8 çırpın. Elenmiş unu ekleyip düşük devirde karıştırın. Kabartma tozu ve üzerine limon suyunu ekleyip yine düşük devirde karıştırın. Yağlanmış teflon kalıba döküp, 175 derece fırında 15-20 dakika pişirin. (pişme süresi fırına göre değişiklik gösterebilir) Pişen pandispanyayı fırın teli üzerinde soğumaya bırakın ve soğuduktan sonra ortadan ikiye kesin. Kreması için; süt, un, kakao ve şekeri karıştırıp muhallebi gibi pişirin. Ocaktan indirdikten sonra bitter çikolatayı kırarak içine atın ve karıştırarak eritin ve kremayı arada bir çırpılarak ılıtın. Kremanın yarısını kekin arasına diğer yarısını da üzerine döküp düzeltin. Krem şanti ve file fındık ile süsleyin.

