



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PASTA

100 gram bitter çikolata
1 ay bardağı çiğ krema
1 adet kakaolu pasta keki
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
3 orba kaşığı un
4 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı kakao
1 paket vanilya
100 gram ahududu

ikolataları kremayla eritin. Pasta kekini şekerli suyla ıslatın. Kreması için sütü, yumurta sarısını, portakal suyunu, kabuğunun rendesini, unu ve şekerini bir tencereye alıp çırparak koyulaşınca kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp içine tereyağı, kakao ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına yerleştirin. Kremayı tepeleme yerleştirip erimiş çikolatayla kapatın. Üzerine bir sıra portakal dilimi yerleştirip servis yapın.