



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

4 adet yumurta
1 bardak pudra şekeri
Yarım bardak un
1 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
Krem:
250 gram margarin
250 gr. pudra şekeri
1 paket vanilya
1 kahve fincanı ılık süt

Bir kap içersinde vanilya, şeker ve yumurta teli ile yoğurt gibi koyu oluncaya kadar karıştırınız. Unu eledikten sonra kakao ile karıştırdıktan sonra yumurtalı karışıma ilâve edip hafifçe karıştırınız küçük bir tepsiye yağlı kâğıt yayınız. Üzerine yaptığınız karışımı dökünüz. Orta hararetli fırında pişiriniz. Piştikten sonra kâğıdı çıkarıp, pastayı tam ortasından iki eşit parçaya ayırınız. Bir parçanın üzerine krem sürünüz. Diğer parçayı üzerine kapatınız. Üstüne ve kenarlarına da kremden sürünüz. Pastanızın üzerini hindistancevizi veya evinizde bulunan meyve şekerlemeleriyle de süsleyebilirsiniz.

Krem yapılışı:

250 gram margarin yağ, 250 gr. pudra şekeri, bir paket vanilya, bir kahve fincanı ılık süt, bir kap içinde yağ elle, yumuşatılır. Pudra şekeri ve vanilya ilâve edilir. Krem gibi oluncaya kadar karıştırınız. Süt azar azar ilâve edilerek karışıma yedirilir.