



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PASTA

Elif Korkmazel

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 paket vanilya
bir tutam tuz
2 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıcak su
İçi için:
1 paket bitter çikolata
1 çay bardağı krema
Marzipan için:
300 gram badem ezmesi
Bir buçuk su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurtanın akı
Üzeri için:
1 paket bitter çikolata
5-6 adet çilek

Unu ve kakaoyu eleyerek geniş bir kaba alın. Üzerine kabartma tozu, karbonat, vanilya, tuz ve toz şekeri ekleyin. Yumurtaları ve sütü ekleyip mikserle karıştırın. Suyu da ekleyip yeniden karıştırın. Hamuru yağlı kağıt kaplanmış fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35- 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra keki boylamasına birkaç parça şeklinde kesin. Diğer taraftan kremayı ısıtıp içine bitter çikolata parçalarını ekleyin ve eritin. Kestiğiniz keklerin bir parçasını servis tabağına koyun. Üzerine kremalı çikolatalı karışımdan sürüp ikinci bir parçayı üzerine kapatın. Aynı işlemi kek parçaları bitene kadar sürdürün. Marzipanı hazırlamak için: Badem ezmesi, pudra şekeri ve yumurta akını karıştırıp yoğurun. Daha sonramerdane ile açıp pastayı kaplayın. Fazlalıkları bıçakla kesin. Kalan marzipan hamurundan başparmak büyüklüğünde üçgenler kesin. Üçgenleri ince kenarından kalın kenarına doğru içe doğru yuvarlayarak gül şekline getirin ve kenara alın. Pastanın üzeri için 1 paket bitter çikolatayı eritip üzerine sürün. Marzipanı güller ve çileklerle süsleyerek servis yapın.