



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GANAJLI PASTA

Tuğrul Şavkar

5 gr. (2 çay kş.) kakao

Pandispanyası için:

4.1 gr. kakao

20 gr. un

45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)

20 gr. toz badem

3 adet yumurta sarısı

1,5 yumurta akı

Ganaj ve ganaj kreması için:

280 gr. bitter çikolata

280 ml. krem şantiyi

105 gr. bitter çikolata (çok küçük, parçalara ayrılmış)

Pandispanyayı hazırlamak için, bir kapta, kakaoyu, un, şeker, badem, yumurta sarısı ve akı ile birlikte çırpın.

Hazırladığınız pandispanya hamurunu uygun olarak 220°C'lik fırında pişirin.

Ganaj'ı hazırlamak için bitter çikolatayı ve krem şantiyi bir tencereye koyun. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin. Kaynar kaynamaz ateşten alın.

Hazırladığınız ganajın 1/3 ünü ayırın. Kalanının içine parçalara ayrılmış bitter çikolatayı ekleyerek karıştırıp ganaj kremasını elde edin.

Pişirdiğiniz pandispanyayı tırtıllı bir bıçakla ya da ipe enlemesine 3 kata bölün. Birinci katın üzerine ayırdığınız ganajın yarısını koyarak üzerini düzleyin ve ikinci pandispanya katını yerleştirin. Kalan ganajı ikinci katın üzerine yayın. Üçüncü katı koyup, pastanın üzerini komple ganaj kreması ile kaplayın. Üzerine ince bir tel süzgeçten kakao serpin. Soğutarak servis yapın.