



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRAMİT PASTA

Tuğrul Şavkar

Yağlı dobuş hamuru için:

75 gr. tereyağı

75 gr. un

75 gr. tozşeker (5 çorba kş.)

2 adet yumurta

Yağlı şokola kreması için:

2 çay kş. kakao

2 çay kş. margarin

7 çay kş. su

1 çay kş. tozşeker

30 gr. eritilmiş tereyağı (2 çorba kş.)

Ganajı için:

85 gr. bitter çikolata (eritilmiş)

85 ml. krem şantiyi

Fırınınızı 180 °C'ye getirip ısıtın. Yağlı dobuş hamurunu hazırlamak için tereyağını, unu, şekeri ve yumurtaları bir mikser ile çırpın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış bir fırın tepsisine 1 cm. kalınlığında dökün. Fırına sürüp 15 dakika pişirin.

Küçük bir kapta kakaoyu margarinle birlikte ezerek karıştırın. Diğer bir kapta su ve şekeri karıştırıp, tereyağını ekleyin. Ezerek şekerli bir yağ elde edin. Şekerli yağa kakaolu margarin ekleyip iyice yedirerek yağlı şokola kremasını tamamlayın.

Eritilmiş bitter çikolatayı krem şantiyi ile birlikte çırpın. Hazırladığınız yağlı şokola kremasını ekleyip 1 dakika kadar daha çırpıttıktan sonra kremayı bir kenarda bekletin.

Pişen hamuru sırasıyla 10 cm.'lik, 8 cm.'lik, 6 cm.'lik, 4 cm.'lik, 2 cm.'lik, 1 cm.'lik ve 1/2 cm.'lik şeritler halinde kesin. 10 cm.'lik şeridin üzerine bir kat krema sürüp 8 cm.'lik şeridi kremanın üzerine yerleştirin. Bir kat krema, bir kat kek sırası ile piramidi döşeyin. Üzerini tamamen bir tel süzgeçten serpilmiş kakao ile kaplayın.

Dilimleyerek servis yapın.