



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU BATON PASTA

<https://www.colyakankara.org.tr>

6 yumurta  
2 su bardağından bir parmak eksik şeker  
2 su bardağı mısır nişastası  
1 paket vanilya  
Arası için:  
1 su bardağı fındık  
Çikolata parçacıkları

Hamur kare fırın tepsisine dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 170° C pişirilir.  
Pişen pandispanya 4 eşit parçaya bölünür.  
Ilık dikdörtgen ıslatma şurubu ile ıslatılır.  
Üzeri krema ile örtülür. Üzerine fındık ve çikolata serpilir.  
Üst üste tekrarlanır. En son üstü yanları krema ile kaplanır. Fındık ve çikolatalarla kaplanır.  
İstenirse kremşanti ile süslenir. Baton pasta buzdolabında dinlendirilir. Servise sunulur.