



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAT FISTIKLI ÇİKOLATALI PASTA

Malzemeler:

10 adet yumurta
300 gram şeker
Yarım kilo un
15 gram kabartma tozu
30 gram ovelex (pasta tabanı için)
100 gram su
Çikolata kreması için:
1 kilo krem şanti
150 gram süt
Yarım kilo bitter çikolata
7 adet yumurtanın sarısı
100 gram şeker
Az miktarda vanilya
Arası için mat fıstık

Hazırlanışı:

Pandispanya (kek) hamuru için: Bütün malzemeyi karıştırın, çırpıcı ile yedi dakika çırpın. 150 derecede 40 ile 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra bıçak yardımı ile ikiye ayırın ve içerisine diğer tarafta hazırladığınız kremayı sürün. İçindeki çikolata kreması için: Krem şantiyi ve sütü ocakta kaynatın. Şeker ve yumurtayı çırpın. Krem şanti sütlü ve vanilyalı karışım kaynayınca şekerli yumurtayı yedirin. Çikolatayı karıştırın, soğumaya bırakın. Hazır olan pastanızı artık şeker hamuru ile kaplayıp, üzerini çeşitli şekillerle süsleyebilirsiniz.

Not: Ovalex pasta kekinin tabanın sert, kekin göz göz olmasını ve dağılmamasını sağlayan bir maddedir. Marketlerin hamur işleri – tatlı- pastane reyonlarında bulunabilir.

[ML® Çikolatalı Yaş Pasta için tıklayın](#)