



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU SUPANGLE

Malzemeler

2 Pasta için

5 yumurta

5 kahve fincanı un

5 kahve fincanı şeker

1 çay bardağı limonlu su

1/2 paket kabartma tozu

Kreması için:

1 litre süt

1 su bardağı şeker

3 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı kakao

1/2 paket krema (arzuya göre)

1 yumurta

2 paket vanilya

100 gr. bitter çikolata (arzuya göre)

Pastayı hazırlamak için, yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşip köpürene dek çırpalım. 1 limon suyu ilave edilmiş 1 çay bardağı suya kabartma tozunu ekleyip karıştırarak çırpma kabına ekleyelim ve karıştıralım. Elenmiş unu ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştırarak margarin yağlayıp tabanına un serptiğimiz kalıba boşaltalım. Pastayı 175° ısıllı fırında pişirerek fırından alalım.

Kremasını hazırlamak için, tencereye yumurtayı, sütü, şekerini, unu, kakaoyu ekleyip çırpma teliyle karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Krema ateşten alarak iyice soğutalım. İçine hazır kremayı ve vanilyaları ekleyerek mikserle 1 dk. çırpalım. Pastayı lokmalar halinde doğrayarak kremanın yarısına ilave edip karıştıralım.

Pastalı supangle kupların yarısına gelecek şekilde paylaştıralım. Üzerine, kalan kremayı boşaltıp çikolata rende serpelim. Buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.