



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 ÇİKOLATALI PASTA

350 gr. bitter çikolata
1 su bardağı şeker
1/3 su bardağı şeker
1/2 su bardağı süt
225 gr. margarin
5 adet yumurta
1,5 su bardağı un
350 gr. beyaz çikolata
1 su bardağı krema
1/4 su bardağı süt

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

Yuvarlak bir kek kalıbının tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın, kenarlarını yağlayın.

Doğranmış bitter çikolatayı bir kaba alın, beklesin.

Tencerede 1 su bardağı şeker ile sütü şeker eriyene kadar pişirip kaynatın.

Sıcak şekerli süt sosunu hemen çikolatanın üzerine dökün ve spatula ile karıştırın.

Ufak parçalara böldüğünüz margarin parça parça ekleyip çikolata süt karışımına katın.

Yumurtaları ve kalan şekeri (bir bardağın 3 te biri kadar) orta büyüklükte bir kaseye alıp iyice çırpın.

Bu karışımı çikolatalı karışıma aktarıp tekrar spatula ile karıştırın.

Unu ilave edip tekrar nazıkçe karıştırın.

Fırına girebilecek derin bir kabın içine su koyup, benmari usulü, kek kalıbını içine alarak 30 dakika pişirin.

Kekin üzerini stretch folyo ile kapatıp ters çevirin ve altındaki kağıdı çıkartın.

Kek soğuduğu zaman stretch folyoyu çıkartın.

Çikolata sos için, sosu 1 gün evvelden hazırlamanızı tavsiye ederiz.

Beyaz çikolata parçalarını blenderın içine alın.

Kremayı kaynatıp çikolatanın üzerine döküp tekrar blendırlayın.

Sütü de ekleyip karıştırın.

Saklama kabına alıp buzdolabında 1 gece bekletin.

Çikolatalı pastanın üzerine arzu ettiğiniz miktarda sos ile birlikte servis edin.



