



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 KATLI IKOLATALI PASTA

90 gr. Çikolata (1 orba kaşığı suda eritilmiş)
4 yumurta (sarıları, akları ayrılmış, akları köpük haline getirilmiş)
200 gr. şeker
100 gr. un
ikolatalı krema:
125 gr. Çikolata (1 orba kaşığı suda eritilmiş)
100 gr. şeker
15-20 cl. su
3 yumurta sarısı
400 gr. margarin
ikolatalı glase:
60 gr. Çikolata
90 gr. pudra şeker
15 gr. margarin
1 ırpılmış yumurta

Yumurta sarılarını şeker ile bir kaptaki köpürünceye kadar çırpın. Yavaş yavaş eritilmiş çikolatayı, unu ve köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını ilave edin. İyice karıştırın. Kenarı yüksek olan bir kalıbı yağlayıp hamuru içine koyun. Kızdırılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alın, ılınınca kalıptan çıkartın. Soğumaya bırakın. ikolatalı krema için, şeker ve suyu bir kaba koyup kısık ateşe oturtun. Koyulaşınca kabı ateşten alın. Yumurta sarılarını teker teker şuruba ilave ederek, krem haline gelinceye kadar çırpın. Soğumaya bırakın. Margarin köpürünceye kadar çırpın. Sonra eritilmiş olan çikolatayı ilave edin. Bu karışımı da şuruba katın. Soğuyan keki enlemesine iki kere kesin. Aralarına ikolatalı kremadan sürün ve tekrar üst üste oturtun. Glase için çikolatayı pudra şeker ve margarinle bir kaptaki kısık ateşte eritin. Kabı ateşten alın ve yumurta sarısını karışıma yedirin. Pastanın üzerine muntazam olarak bu glaseden sürün.