



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASTERİSKS VE OBURİKS

Elif Korkmazel

Pasta keki için  
6 yumurta  
120 gram un  
170 gram şeker  
40 gram kakao  
50 gram su  
Kreması için.  
4 adet muz  
300 gram çiğ krema  
300 gram bitter çikolata  
Ve renkli şeker hamurları

Pandispanyayı yapmak için yumurtaları şekerle çok iyi çırpıp kabartmak gerekiyor. Bu işlem yaklaşık 10 dakika kadar olmalı. Daha sonra üzerine kakao, su ve unu üzerine döküp karıştırmaya devam edin. Bu karışımı pişirme kalıbına boşaltın ve 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Kalıptan çıkartmak için iyice soğutun. Bu arda çiğ kremayı ocak üzerinde ısıtın ve içine bitter çikolatayı ekleyip erimesini sağlayın. Bu kremanın da soğumasını bekleyin. Pandispanyayı dilimlere ayırıp aralarına kremadan sürün. İstenirse muz püre yapılıp aralarına konabilir. Kalan kremayla etrafını da kaplayıp dolapta 2 saat dinlendirin. Renkli şeker hamurlarıyla değişik şekiller ve karakterler yapılır. Renkli şeker hamuru kaplanmış hamurun üzerine dizilir.