



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABALAR GÜNÜ PASTASI

Pandispanya için;
2 tane yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1,5 yemek kaşığı kaynar su
1,5 çay bardağı un
1/2 çay bardağı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı margarin
1/2 paket
Sosu için;
Çikolata sosu
50 gram şamfıstıklı bitter çikolata

Fırınımızı 175 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlıyoruz. Kaynar su ve yumurtaları mikserin en hızlı devrinde 2 dakika çırpıyoruz. Şeker vanilyayı ekleyip 1 dakika daha çırpıyoruz. Kalan malzemeleri de ekleyip 3 dakika daha bu sefer yavaş devirde çırpıyoruz.. Katı yağla yağlanmış kalıbımıza döküp fırında 30 dakika kadar pişiriyoruz.

Pandispanyamız pişerken sosumuzu paketteki tarife göre fakat yarım ölçü hazırlıyoruz. Kek ılınınca bıçakla ikiye bölüyoruz, ılık şekerli su ile ıslatıyoruz. Dilerseniz suya rom da ekleyebilirsiniz. Kremanın yarısını ıslatığımız kısma sürüyoruz, üzerine şamfıstıklı çikolatamızı ince ince doğrayıp bütün yüzeyi kaplıyoruz. Kalan üst parçayı koyup onu da ıslattıktan sonra artan sosu üzerine ve yanlarına sürüp dilediğimiz gibi süslüyoruz.