



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI PASTA

250 gr. margarin
6 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı un
1 paket vanilya
200 gr. beyaz çikolata
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
4 su bardağı süt
1 paket krem şanti
1 adet yumurta
8 yemek kaşığı tozşeker
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya

Yumurtaları tozşekerle 5 dakika çırpın. İçine eritilmiş margarin, un, vanilya ve kabartma tozu ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış pasta kalıbına dökün. 170 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin. Çıkardıktan sonra keki enlemesine ikiye bölün.

Beyaz çikolatayı oda sıcaklığında bir saat bekletin. Çikolatanın yarısını rendenin iri tarafıyla, diğer yarısını rendenin ince tarafıyla rendeleyin.

Krem şantiyi bir bardak sütle çırpıp buzdolabında bekletin.

3 bardak sütü kaynatın, rendelenmiş çikolatayı içine atıp eritin. Yumurta, un, mısır nişastası, şeker ve vanilyayı önce mikserde çırpın. Sonra karıştırarak pişirip soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabında beklettiğiniz krem şantiyi ilave eden. Hepsini çırpın, elde ettiğiniz kremayı kekin aralarına sürün. Son olarak tamamını kaplayacak şekilde bütün kremayı kekin her tarafına spatula yardımıyla sürün. İki saat buzdolabında bekletip servis yapın.

