



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ ÇİKOLATALI PASTA

225 gr bitter çikolata  
8 çorbakaşığı tuzsuz yağ  
10 çorbakaşığı toz şeker  
400 gr beyaz çikolata  
9 adet yumurta  
1 yaprak jelatin  
300 gr çiğ krema

Bir sos kabında bitter çikolatayı eritip, soğumaya bırakın. Kek kalıbını iyice yağlayın. 5 yumurtanın sarısıyla şeker ve tuzsuz yağı benmari usulü eritip karıştırın. Krema kıvamına çikolata karışımının içine boşaltın.

İyice çırtığınız beş yumurtanın akını da karışıma katıp kek kalıbına boşaltın. Üzerinde küçük kabarcıklar olmamasına özen gösterin. 190 derecelik fırında 50-55 dakika kadar pişirin. İyice kabardıktan sonra kalıbın içinde soğumaya bırakın.

İki çorbakaşığı suyun içinde jelptini eritin. 225 gr beyaz çikolatayı eritip, içine çırpılmış 4 yumurta sarısını ve 150 gr kremayı ilave edin. Jelatini ve iyice çırpılmış 4 yumurta akını çikolata karışımına katın, iyice karıştırın. Soğumaya bıraktığınız keki eninine ikiye kesin ve beyaz çikolatalı karışımı iki katın arasına sürün. Yavaşça bastırdıktan sonra bir gece buzdolabında dinlendirin.

Üst kreması için, kalan beyaz çikolata ve 150 gr kremayı bir kaptaki eritip, karışımı iyice soğuyan kekin üstüne ve çevresine sürün. Üzerini parça çikolatayla süsledikten sonra, bir süre dha buzdolabında bekletip servis yapın.

