



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI AMONYAKLI YAŞ PASTA

- 1 kahve fincanı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı eritilmiş margarin
- 1 çorba kaşığı toz amonyak
- 3,5 su bardağı un
- Kreması için:
- 1 kg süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı un
- 1,5 çorba kaşığı nişasta
- 3 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve tozşekeri bir kabın içinde çırpın. Margarin ve sütü ekleyip karıştırın. Karışıma son olarak un ve amonyak ekleyip yoğurun ve hamur elde edin. Hamuru dokuz eşit parçaya bölün. Her parçayı merdaneyle açıp, Önceden ısıtılmış yüz atmış derece fırında pembeleşinceye kadar tek tek pişirin. Kremayı hazırlamak için bir tencereye süt, toz şeker, yumurta un ve nişastayı alıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Kremanın yarısını ayırın. Diğer yarısına kakaoyu ekleyip karıştırın. Hamurlardan bir tanesine beyaz, diğerine kakaolu kremadan sürüp üst üste yerleştirin. Tüm hamurları bu şekilde bitirdikten sonra en üste, kalan kakaolu kremayı sürün. İsterseniz bol çikolata ekleyebilirsiniz.

