



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI BATON PASTA

Pandispanya için:

6 yumurta

6 fincan şeker

6 fincan un

1 çay bardağı sıvıyağ

80 gr bitter çikolata

3 yemek kaşığı kakao

2 paket kabartma tozu

Kreması için:

4 su bardağı süt

3 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı kakao

1 paket kare bitter çikolata

1 paket kremşanti

Keki ıslamak için:

2 su bardağı şekerli çikolatalı süt(nesguik veya kakaolu süt)

Üzeri için:

80 gr beyaz çikolata

1 tatlı kaşığı tereyağı

1/2 çay bardağı krema

Cam kasede yumurta, şeker 5 dk mikserle çırpılır. Kakao, kabartma tozu, vanilya, rendelenmiş çikolata (pandispanyanın içinde çikolata parçacıkları kalsın istenirse çikolatayı küçük küçük bıçakla parçalayalım) ve sıvıyağ katılarak çırpma işlemi devam edilir. Son olarak un eklenerek çırpılır.

Yağlı kağıt serdiğimiz fırının kendi tepsisine kek harcı dökülür 160 derecede pişirilir. Soğuttuğumuz keki çikolatalı sütle ıslatalım. Bütün pandispanyayı tam ortadan keselim. Kremasını yapmak için tencereye süt, şeker, un, kakao karışımını alıp karıştırarak pişirelim. Rendelenmiş çikolatayı ilave ederek bir taşım kaynatıp ocaktan alarak kremayı soğutalım. Soğuyan kremaya toz kremşanti ilave ederek mikserle çırpalım. Akıcı kıvamlı olmasına dikkat edelim, Alta gelecek olan parçaya krema sürelim ve öbür yarısını üzerine alalım kalan kremayı üstüne dökelim. Kremanın pastadan taşmaması gerekiyor. Dikkatli şekilde kremalayalım. Buzdolabında bir gün beklettiğimiz pastamız servise hazırdır. İsteğe göre farklı kesimlerle de servise sunulabilir.



