



ÇİKOLATALI EKMEK PASTASI

1 lt süt
300 gr bayat ekmeđ
250 gr toz Őeker
200 gr bitter çikolata
100 gr margarin
80 gram badem unu
5 yumurta
Biraz pudra Őekeri
Tuz

Ekmeđi blenderde çekip sütle yumuŐatın. Yumurta sarılarını toz Őekerle ırpın. Parlak bir karıŐım olunca yumuŐatılmıŐ tereyağı, sütle yumuŐatılmıŐ ekmeğ, badem unu, benmari usul eritilmıŐ çikolata ve bir tutam tuz ile çırpılmıŐ yumurta akını içine ilave edip devamlı karıŐtırın. YađlanmıŐ 26 cm çapındaki kek kalıbına karıŐımı aktarın. zerine ufalanmıŐ ekmeğ serpin. Önceden ısıtılmıŐ 175 derece fırında 60 dakika piŐirin. Fırından ıkarttığınız ekmeğ pastayı soğumaya bırakın. Dilimledikten sonra üzerine pudra Őekeri serpip servis yapın.

