



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI GATO

6 adet yumurta
150 gr. un
75 gr. Çikolata
75 gr. tereyağı
150 gr. pudra şekeri
75 gr. fındık
Yarım paket vanilya

Yumurtalar yumurta tenceresine kırılır. Şeker ilave edilir. Krem hâline gelinceye kadar çırpılır. Elenmiş un, eritilmiş çikolata, tereyağı, vanilya ilâve edilir. Karıştırılır. Kâğıt yayılmış 25-30 cm. apında yuvarlak kalıba boşaltılır. Fırında pişirilir. Fırından çıkınca soğutulur. Enine 2 parçaya kesilir. Şekerli su ile ıslatılır. ikolatalı krem sürölerek üst üste yapıştırılır. Üzeri kremle süslenir, kenarlarına krem sürölür. Kiyılmış fındık yapıştırılır.