



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇİKOLATALI KOLAY PASTA

2 su bardağı süt kreması  
350 gr bitter çikolata  
1 hazır pandispanya  
Üzerine  
1 su bardağı süt kreması  
200 gr sade çikolata  
1 su bardağı su

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Süt kremasını iyice çirpin, çikolatayı ilave ederek tekrar çirpin. Karışımın yarısını pandispanya büyüklüğünde derin ve yuvarlak bir kalıba yayın. Pandispanyanın üst katını ters çevirip karışımın üzerine yerleştirin. Kalan karışımı pandispanyanın üzerine yayıp ikinci dilimi kapatın. Kalıbı buzdolabında 2 saat bekletin.

Üzerini hazırlamak için; süt kreması, çikolata ve suyu küçük bir tencerede karıştırarak pişirin. 1 dakika kaynattıktan sonra ateşten alın ve karıştırarak soğutun.

Kalıbı dolaptan alın. Sıcak suya batırıp çıkarın. Düz bir servis tabağına ters çevirerek pastayı kalıptan çıkarın. Hazırladığınız çikolatalı sosu üzerine gezdirip 1 saat daha buzdolabında bekletin. Çikolata parçaları ile süsleyip soğuk olarak servis yapın.

[ML® Acemi Pastası için tıklayın](#)

[ML® Acemi Pastası \(görsel\)](#)