



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI LALELİ PASTA

4 adet yumurta
1 çorba kaşığı kakao
1 bardak pudra şekeri
Yarım bardak un
1 paket vanilya
Kreması için:
250 gr margarin
250 gr pudra şekeri
1 paket vanilya
1 fincan ılık süt
Üzeri için:
Çikolata sos
Pudra şekeri

Krema için, bir kap içinde margarin elle yumuşatılır. Pudra şekeri ve vanilya ilâve edilir. Krem gibi oluncaya kadar karıştırınız. Süt azar azar ilave edilerek karışıma yedirilir.

Bir kap içersinde vanilya, şeker ve yumurta teli ile yoğurt gibi koyu oluncaya kadar karıştırınız. Unu eledikten sonra kakao ile karıştırdıktan sonra yumurtalı karışıma ilâve edip hafifçe karıştırınız küçük bir tepsiye yağlı kâğıt yayınız. Üzerine yaptığınız karışımı dökünüz. Orta hararetli fırında pişiriniz. Piştikten sonra kâğıdı çıkarıp, pastayı tam ortasından iki eşit parçaya ayırınız. Bir parçanın üzerine krem sürünüz. Diğer parçayı üzerine kapatınız. Üstüne ve kenarlarına da kremden sürünüz.

Pastanızın üzerini çikolata sos ile kaplayıp, lale şekilli kalıp üzerinden pudra şekeri serpererek süsleyiniz.

