



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PANDİSPANYA

Malzeme :

70 gr. margarin

60 gr. un

70 gr. pudra şekeri

70 gr. çikolata (kuvertür)

5 tane yumurta

2-3 fiske limon kabuğu rendesi

yarım paket vanilya

1 çorba kaşığı un (kalıp için)

yarım kaşık yağ (kalıp için)

Yapılışı:

Porselen bir kaptan margarin ile şeker, krem haline gelinceye kadar köpürtülerek karıştırılır. Çikolatalar su buharında eritilerek aynı kaba katılır, yumurtaların sarıları da ilâve edilir ve hepsi karıştırılır. Bir taraftan yumurta akları bir talle köpürene kadar iyice karıştırılır, sonra vanilya, limon kabuğu rendesi ve un ile birlikte çikolatalı yağa karıştırılır. Bir kalıp yağlanır ve unlanır. Çikolatalı karışım içine dökülür. (Kalıp, çikolatalı karışım döküldüğünde 3 cm. kalınlığında olacak büyüklükte olmalıdır.) Bundan sonra kalıp orta ısıda fırına sürülür. Yarım saat sonra pandispanya servise hazırdır.