



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağından biraz fazla un
1 paket kakao
100 gram tereyağ
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
3/4 su bardağı süt
Pastanın ara katı için:
2 poşet krem şanti
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
Pastanın üzerini kaplamak için:
Yarım paket krem şanti
160 gram bitter çikolata

Kilitli kalıpları yağlayıp hazırlayın.

Un, tuz ve kabartma tozunu iki kere elekten geçirin. Oda sıcaklığında yağı şekerle birlikte iyice çırpın. Daha sonra yumurtaları tek tek ilave edin. Sütün içinde erittiğiniz kakaoyu da ilave edin. En son hazırladığınız unlu karışımı ekleyip çırpıttıktan sonra hazırladığınız kalıba dökün. 180 derecede yaklaşık 30 dakika pişirin.

Fırından çıktıktan sonra 10 dakika kalıpta dinlendirin. Kalıplardan çıkardıktan sonra çemberli kalıba ilk keki koyun, arasına daha önceden hazırladığınız kremşantiyi koyup biraz dolapta bekletin. Daha sonra ikinci kat keki de koyup, üzerini kaplamak için çikolatalı karışımı hazırlayana kadar tekrar buzdolabına kaldırın.

Küçük parçalara böldüğünüz çikolataları, benmari usulü eritip ocaktan alın. Daha sonra ara sıra çırparak ılıtın ve önceden ayırdığınız kremşanti ile de çırpıp pastanızın üzerini kaplayın. Servis zamanına kadar dolapta bekletin.

