



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI YILBAŞI PASTASI

Malzeme:

1 paket hazır pasta tabanı

Keki ıslatmak için :

2 çorba kaşığı süt

2 çorba kaşığı granül kahve

krema için :

2 yumurtanın sarısı

6 çorba kaşığı toz şeker

500 ml süt

200 gram bitter çikolata

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

3 çorba kaşığı su

3 çorba kaşığı Çırpılmış krema

Pasta kreması için, yumurta sarıları ile tozşekeri çırpın. Nişastayı, elenmiş kakao ve sütü ilave edin. Süt ılındıktan sonra rendelenmiş çikolataları içine atın ve orta ateşte karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Ocaktan aldığınız muhallebinin üzerine pudraşekeri serpin ve soğumaya bırakın. Pudraşekeri muhallebinin kaymak tutup kurumasını önleyecektir. Sıvı kremayı ayrı bir yerde mikserin önce düşük, sonra da yüksek ayarında sertleşene dek çırpın. Soğuyan muhallebiye 3 kaşık çırpılmış krema ve 3 kaşık su ekleyip spatula ile karıştırın. Hazır pasta tabanını enine ikiye bölün ve katlarını süt ve su ile sulandırılmış granül kahve ile ıslatın. Hazırladığınız pasta kremasının 1/3 kadarını ilk katın üzerine döşeyin ve bolca parça çikolata serpiştirin. Islattığınız diğer katı dikkatlice üzerine yerleştirin ve kalan pasta kreması ile üzerini ve kenarlarını sıvayın. 1 saat kadar buzdolabında dinlendirdikten sonra rendelenmiş çikolata veya granül çikolata topları ile pastanın dışını kaplayın. İstedığınız şekilde süsleyerek servis yapın.