



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI PASTA

<https://www.posta.com.tr>

2 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
6 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı damla çikolata
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya Vanilyalı Krema
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya Çikolatalı krema
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı krema
1 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı toz şeker
100 gr. bitter çikolata
1 adet yumurta

Süt, nişasta, kakao ve toz şekeri karıştırın, muhallebi kıvamı alana kadar karıştırarak pişirin. Yumurtayı çırpıp, kremayla karıştırın. Muhallebiden alarak kremayı ısıtın ve tencereye karıştırarak ekleyin. Çikolatayı küçük parçalara bölerek karıştırın.

Krema malzemelerini karıştırın ve 10 dakika pişirin. Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Tereyağını kısık ateşte eritip, rendelenmiş çikolataları ve toz şekeri ekleyin ve karıştırın. Çikolatayı ocaktan alıp 15 dakika karıştırarak soğutun. Un, kakao ve kabartma tozunu tahta kaşıkla karıştırarak çikolatalı karışıma yedirin. Yağlanmış kek kalıbınıza hamuru boşaltarak 45 dakika pişirin. Kek soğuyunca, enlemesine ortadan ikiye bölün. Arasına çikolatalı krema sürüp diğer parçayı üzerine kapatın. En üste beyaz kremanızı döküp, buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.



