



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI IKOLATALI GATO

Pandispanyası için

1,5 bardak un

5 yumurta

4 orba kaşığı toz Őeker

1/4 bardak su

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

2 su bardağı hazır krem Őanti

200 gram sütsüz çikolata

2 ay bardağı yeŐil fıstık

Bir kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın. Pandispanya için yumurtalar ve Őekeri ırpın. Kabartma tozuyla karıŐtırılmıŐ unu yavaŐ yavaŐ katın. Fazla karıŐtırmadan, kalıba dkn. 200 derecelik fırında 10-15 dakika piŐirin. Krema için çikolatayı parçalara bln. Benmari usul eritin. Krem Őantiyi ısıtın. ikolatayla karıŐtırın. Pandispanyayı enine iki parçaya ayırın. Arasına krema sürün. Fıstık serpiŐtirin. Üzerini yine kremayla sıvayın. Fıstıkla süsleyin.
