



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HOLLANDA PASTASI

Hamuru için:

150 gr. sade acı çikolata

100 gr. tereyağı

350'şer gr. pudra şekeri ve un

4 yumurta

1 paket maya

Süsleme için:

20 cl. krem şanti

1 paket şekerli vanilya

100 gr. sade acı çikolata

1'er çorba kaşığı kakao, nişasta ve koyu krema

Çeyrek litre süt

50 gram tuzsuz antepfıstığı

Keki hazırlamaya, çikolatayı tereyağında eriterek başlayın. Yumurtaları çukur bir kaba kırıp üzerine şeker ve mayayı katın. Mikserde, köpüklü bir karışım elde edinceye kadar çırpın. İçine erimiş çikolata ve unu yavaş yavaş dökün. Yağladığınız 22 cm. çapındaki iki kek kalıbına hamuru dökün. Fırında 20 dakika pişirip kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın. Süslemesi için, kakao ve nişastayı soğuk süte boşaltın. Kaynadıktan sonra bir kenarda bekletin. Çikolatayı küçük parçalara bölerek eritin. Yumuşayınca, ateşi kapatıp üzerine sıcak sütü boşaltın, soğumasını bekleyin. Hazırladığınız kekleri enlemesine kestikten sonra, süsleme karışımını arasında gezdirin. Bu yüksek pastayı bir gün buzdolabında tutun. Kremayı şekerli vanilyayla çırpın. Üzerim ve etrafını bu karışımla kaplayıp, tepesini fıstıklarla süsleyin.