



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KOLAY PASTA

3 adet yumurtanın sarısı,
2 çorba kaşığı şeker,
3 çorba kaşığı tereyağı,
2 yaprak jelatin,
1 çorba kaşığı bitter çikolata,
2 çorba kaşığı krem şanti,
1 paket hazır pandispanya

Yumurta sarılarını ve şekerini bir kaba alın. Kabarıncaya dek çırpın. Çırpılarak krem kıvamına getirilmiş tereyağı ve çok az suyla eritilmiş jelatinleri karıştırın. Daha sonra karışıma eritilmiş çikolatayı ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız çikolatalı karışımı çırpılmış yumurta sarılarını üzerine ekleyin. Krem şantiyi ilave edin. Pandispanyayı 1 santimetre kalınlığında kesin. Klips şeklindeki kalıba yerleştirin. Hazırladığınız karışımı pandispanyanın üzerine dökün. Üzerini bir spatula ile düzleyin. Buzluğa yerleştirip donana dek bekletin. Dilerseniz üzerine jöle sürerek servis yapın.

[ML® Kakaolu Rulo Pasta için tıklayın](#)