



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PANDİSPANYA

- 4 Adet Yumurta
- 4 Kahve Fincanı Toz Şeker
- 3 Kahve Fincanı Un
- 2 Yemek Kaşığı Kakao
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
- 3 Yemek Kaşığı Kaynar Su
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya

Yumurta aklarını cam bir kasede krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın. Şekerin yarısını ekleyin ve şeker eriyinceye kadar çırpın. - Ayrı bir kasede yumurta sarılarını, kalan şeker ve kaynar su ile şeker eriyinceye kadar yaklaşık 6-7 dk. çırpın. Şeker eriyince yağı ve çok az çırpın. Toz malzemeleri birlikte eleyin, yumurta akları ve sarıları ile birleştirerek çok az daha çırpın. (bu aşamada mikser yerine çırpma teli yada tahta kaşık kullanırsanız daha iyi olur) Yağlanmış ve unlanmış kalıba dökerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dk. batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin. (Benim fırınım tam 1 saatte pişiriyor ve ben 55 dk. dan önce kapağını kesinlikle açmıyorum, siz fırınınızın performansına göre 45. dakikadan sonra kapağı çok az açarak kontrol edebilirsiniz)
