



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU PANDİSPANYA

150 gr. un  
2 çorba kaşığı kakao  
60 ml. eritilmiş margarin  
5 adet yumurta  
150 gr. tozşeker

Unu eleyin. 25 cm. çapında bir pasta kalıbını margarin ile yağlayın, içerisine biraz un koyarak kalıbı sallayıp, unun yağlı kalıbın çeperini tümüyle kaplamasını sağlayın. Kalıbı ters çevirip silkeleyerek fazla ununu atın. Fırınınızı 195°C'ye getirip, ısıtın.

Birbirinin üzerine oturabilecek iki tencere alın. Büyük olanına yarıya kadar su koyarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Diğer tencereyi veya çırpma kabını üzerine oturtarak bir benmarı kurun. Yumurtaları benmarinin üzerindeki diğer kaba kırıp şekeri ekleyin. Bir çırpma teli veya mikser ile kremamsı kıvam alıncaya kadar çırpın. Karışım bu kıvama gelince kabı benmarinin üzerinden alın. Sürekli çırparak soğutun.

Elenmiş una kakaoyu ilave edip karıştırın, azar azar katarak yumurtalara yedirin. Karıştırmayı sürdürürken yağı da ekleyin. Hazırladığınız kakaolu pandispanya hamurunu, daha önce yağlanıp unlanmış kalıba dökün. Üstünün dümdüz olmasına özen gösterin. Kalıbı sıcak fırına sürerek kakaolu pandispanyanızı yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Pişen pandispanyayı soğuduktan sonra kalıbından çıkartarak kullanın.

---