



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAT KAT PİRAMİT PASTA

Hamur için:

7 çorba kaşığı tozşeker

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı

5 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

Krema için:

1 paket toz krem şanti

1,5 çay bardağı süt ya da su

Yarım çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı kakao

1 paket (80 gram) bitter çikolata

1 çorba kaşığı su

Üzerine:

2 çorba kaşığı kakao

Hamur için yumurta ve toz şekeri mikserle çirpin. Tereyağını ekleyip karıştırın. Un ve vanilyayı katıp 1-2 dakika daha çirpin. Karışımı yağlanmış fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkartıp sıcakken 10, 8, 6, 4 ve 2 cm'lik şeritler halinde kesin. Soğumaya bırakın. Diğer taraftan krem şanti ve sütü mikserle çirpin. Eritilmiş tereyağı ve kakaoyu krem şantiye ekleyip çirpin. Çikolatayı parçalayıp, küçük bir pişirme kabına alın. Üzerine 1 çorba kaşığı su ilave edin. Kısık ateşte karıştırarak eritin. İlinmiş çikolatayı da krem şantiye ilave edip tüm malzemeyi iyice karıştırın. En geniş bisküvi alta, en ince bisküvi üste gelecek şekilde, her parçanın arasına krema sürerek üst üste dizin. Kenarlarını da krema ile kaplayın. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce üzerine toz kakao serpin. Dilimleyerek servis yapın.

