



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUNTA KİNTE

<https://www.sabah.com.tr>

5 yumurta
50 gr. margarin
5 kahve fincanı un
5 kahve fincanı şeker
2 çorba kaşığı kakao
1/2 paket kabartma tozu
2 muz
Kreması için:
1 yumurta
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 limon kabuğu rendesi
100 gr. bitter çikolata
Pudra şekeri (üzerine elemek için)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşmış köpürene dek çırpalım. Kakaoyu, kabartma tozunu, elenmiş unu, eritip soğuttuğumuz margarinle ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. 190 derece ısıli fırında pastayı pişirelim. Pasta kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Tencereye çırpılmış yumurtayı, unu, şekerini, sütü, kakaoyu, limon kabuğu rendesini alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp içine rendelenmiş çikolatayı ekleyip mikserle yarım dk. çırpalım ve soğutalım. Kremayı pastanın alt ve üst parçalarının kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçasının üzerine sık aralıklarla muz dilimleri dizip üst parçasını oturtalım. Pastanın üzerine pudra şekeri eleyerek buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

