



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÜTÜK PASTA

Hamuru için:

6 adet yumurta

1 çay bardağı su

1 su bardağı tozşeker

2,5 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

Cream patisserie için:

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

1 çay bardağı tozşeker

Yarım çay bardağı un

1 çorba kaşığı nişasta

80 gram bitter çikolata

Üzeri için:

2 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata

80 gram eritilmiş bitter çikolata

1 çorba kaşığı hindistancevizi

Hamur için gerekli tüm malzemeyi mikserle 2 dakika yavaş, 5 dakika hızlı devirde karıştırın. İki adet dikdörtgen kek kalıbına, ikiye böldüğünüz karışımı yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Bu arada cream patisserie için sütü kaynatın. Süt kaynadıktan sonra toz şeker ile çırpılmış yumurta, un ve nişastayı, yavaş yavaş ve sürekli çırparak yedirin. Kaynayınca hemen ocaktan alın ve çikolatayı içine atarak erimesini sağlayın. Soğuduktan sonra telle çırpın. Kekleri enlemesine ikiye bölün ve cream patisserie'yi sürün. İlk keki uzun bir servis tabağına alın. İkinci kekten verev parçalar keserek, budak şekli verin. Kestiğiniz parçaları rulonun yanlarına yerleştirip ağaç görünümü verin. Üzerine erimiş çikolata sürün. Çatal ile üzerine ağaç kabuğu şekli verin. Rendelenmiş çikolata ve hindistancevizi ile süsleyin. Buzdolabında 1 saat kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.

