



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANAMA USULÜ YAŞ PASTA

Keki için:

75gr. sütlü çikolata

150gr. badem

6 yumurta sarısı

150 gr. şeker

6 yumurta akı

1 tutam tuz

100 gr. un

yağlamak için 20 gr. margarin.

Kreması için:

75 gr. sütlü çikolata

250 gr. tereyağı

1 paket vanilya

125 gr. pudra şekeri

2 yumurta.

Süslemek için:

75 gr. badem

Hazırlanışı:

Çikolatayı rendeleyin. Bademleri dövün. Bir kenara bırakın. Yumurta sarılarını şeker ile birlikte köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Çikolatayı buna ilave edin. Başka bir kabın içinde yumurta aklarını tuz ile karıştırıp çırpın. Yumurta sarısına ilave edin. Buna unu ve bademi de karıştırın. Yağlanmış bir kalıba malzemeyi dökün ve önceden ısıttığınız fırında 60 dakika pişirin. Keki fırından çıkarın. Tel üzerine koyarak soğutun. Krema için; çikolatayı bir kabın içine koyun. Bu kabı içinde kaynar su bulunan başka bir kabın içine oturtun ve çikolatayı eritin. Tereyağını, vanilyayı bir kabın içinde çırparak karıştırın. Pudra şekerini, yumurtayı ve soğuyan çikolatayı ilave edin. Rendelenmiş bademi bir tavanın içinde karıştırarak 3 dakika kızartın. Keki tam ortadan enine doğru ikiye bölün. Alt parçayı tabağa yerleştirin. Kremanın 4/3 lık kısmını bu tabakasının üzerine yayın. İkinci kek parçasını bunun üzerine oturtun. Kalan kremayı pastanın her tarafına yayın. Kremanın üzerini kızarmış badem ile süsleyip servis yapın.