



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRAMİT PASTA (HAMUR)

6 dilim

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

Bir buçuk çay bardağı süt ya da su

Yarım çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı kakao

85 gram bitter çikolata

Üzerine:

2 çorba kaşığı kakao

Hamur için yumurta ve tozşekeri mikserle çırpın. Tereyağını ekleyip karıştırın. Un ve vanilyayı katıp 1-2 dakika daha çırpın. Karışımı yağlanmış fırın kabın 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 şantiye ekleyip çırpın. Çikolatayı parçalayıp, küçük bir pişirme kabına alın. Üzerine 1 çorba kaşığı su ilave edin. Kısık ateşte karıştırarak eritin. Ilınmış 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 üstüste dizin. Kenarlarını da krema ile kaplayın. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce üzerine toz kakao serpin. Dilimleyerek servis yapın.