



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRAMİD

125 gr çikolata kuvertür
200 gr un
1/2 çay fincanı fındık içi
1/2 paket vanilya
4 fiske limon kabuğu rendesi
150 gr toz şeker
2 ceviz kadar yağ
8 taze yumurta
1/2 bardak su
Yağlı krema için:
75 gr tereyağı
100 gr sütsüz çikolata (kuvertür)
100 gr pralin

Kenarı az, dikdörtgen şeklinde 3 fırın tepsisi, eritilmemiş yağla tabaka halinde yağlanıp unlanır. Yumurtalar bir tencereye kırılır, şeker katılır. Hafif ateşte ısınmaya kadar teller çırpılıp kprtlr. Ateşten alınır, soğuyuncaya kadar tekrar çırpılır. Sonra limon kabuğu rendesi, elenmiş un ve vanilya karıştırılır. Hamur, tepsilere ikisi tam, biri yarım olmak üzere pay edilir. Doluncaya kadar karton veya mika yardımıyla düzgünce yayılır. Ortadan az ısıda pişirilir. Fırından çıkarılır, enine ikişer parçaya bölünür. Tepsiden çıkarılarak düz bir yerde soğumaya bırakılır. Yağlı krema hazırlanır. Kremanın içine su buharında eritilmiş çikolata iyice ılındırılıp karıştırılır. Pandispanyalardan dört tanesinin arasına gereği kadar krema srlrek st üste kapatılır. Düzgün kesilmesini sağlamak için buzdolabında 1 - 2 saat bekletilir, kreması dondurulur. Dolaptan alınan pastanın pürüzlü çevresi kesilerek düzeltilir. 5 - 6 santimlik dikdörtgen prizmalar şeklinde kesilir. Bunlar birer kşegeninden de kesilerek ikişer üçgen prizmaya ayrılır. Kesilen taraflar dışa getirilir, i yüzlerine krema sürülür, ikişer ikişer birbirlerine yapıştırılır. Bırakılan yarım pandispanya piramidin tabanı eninde kesilir, kremaların, pramid-lerin altına taban olarak yerleştirilir. Üzerlerine krema sürülür, çekilmiş fındık yapıştırılır. Buzdolabında bir süre daha bırakıldıktan sonra 1,5-2 santim kalınlıkta dilimlere kesilir.

Yağlı Kremanın Hazırlanışı: İçi yuvarlak küçük bir tencereye konan tereyağı hafif ateşte ısıtılırken teller karıştırılır. Fazla kızdırılmaz. Sonra, ateşten alınıp içine pralin ve rendelenmiş çikolata konur. Bunlar yağın sıcaklığında eritilir, sonra sık delikli bir tel süzgeçten geçirilerek başka bir kaba aktarılır. Soğuyunca donmasına meydan verilmeden pastanın üzerine dökülür, her tarafı kapatılır. Serin bir yerde 15 dakika kadar bırakılır, dondurulur.