



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRAMİT PASTA

7 çorba kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı margarin
5 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 paket toz krem şanti
1,5 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
1 paket bitter çikolata
1 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı kakao

Hamur için yumurta ve toz şekeri mikserle çırpın. Margarini ekleyip karıştırın. Un ve vanilyayı katıp 1-2 dakika daha çırpın. Karışımı yağlanmış fırın kabına 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 taraftan kremşanti ve sütü mikserle çırpın. Eritilmiş sana yağı ve kakaoyu krem 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 üst üste dizin. Kenarlarını da krema ile kaplayın. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce üzerine toz kakao serpin. Dilimleyerek servis yapın.

