



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POP KEK

Ece Hoşafçı

1 Paket Hazır Kakaolu Pandispanya
250 kg Bitter Çikolata
200 kg Hazır Krema
4 Çorba Kaşığı Pasta Süsü
4 Çorba Kaşığı Hindistancevizi

Kakaolu pandispanyayı elimizle ufalayalım. Bitter çikolatayı benmari usulü eritelim (Su kaynayan bir kabın üzerine içine çikolatayı koyduğumuz daha küçük bir kap yerleştirerek). Ufalanmış pandispanyayı, erimiş çikolatayı ve kremayı karıştırıp yoğuralım. Buzdolabında 2 saat bekletelim. Ardından hamurdan pinpon topu büyüklüğünde toplar yapalım. Pasta süsleri ve hindistanceviziyle süsleyelim.