



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞAPKA PASTA

### MALZEMELER

Pandispanyası için :

5 adet yumurta

4 fincan şeker

5 fincan un

Yarım çay bardağı limon suyu

Yarım çay bardağı su

1 paket kabartma tozu

Krema için :

4 çorba kasığı margarin

3 çorba kasığı un

1 paket kakao

1,5 su bardağı şeker

3 su bardağı süt

Yarım paket seftali jolesi

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz (kremanın üzerine serpmek için)

Üstü için :

2 paket krem santi

1,5 su bardağı süt

1 büyük paket bitter çikolata

1 çorba kasığı margarin

1 çorba kasığı süt

### YAPILIŞ TARİFİ

Pandispanyanın hazırlanışı :

Bir kaptaki yumurta ve şekeri iyice çirpin. İçerisine limon suyu ve su ilave edin. Un ve kabartma tozunu da içerisine ilave edin. Yağladığınız 30 ve 15 santimetre çaplarındaki iki kalıba malzemeyi dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Firından alarak ilininca kalıplardan çıkarın. Hazırladığınız pandispanyayı ikiye kesin. Alt katını servis tabağına koyarak süt ile ıslatın. Üzerine krema sürerek iri dövülmüş ceviz serpin. Üzerine ikinci parçayı koyup sütle ıslatın. Üzerine tekrar krema sürün. Küçük pandispanyayı ikiye kesin.

Bir katını büyük pandispanyanın üstüne biraz kenara doğru yerleştirin. Üzerini sütle ıslatıp krema sürerek ceviz serpin. Küçük pandispanyanın ikinci parçasını krema sürdüğünüz birinci parçanın üzerine koyun. Sütle ıslatıp krema sürün. Küçük pandispanyanın üzerine, büyük pandispanyanın üzeri ve kenarına krem santi sürün.

Çikolatayı bir çorba kasığı süt ve margarinle benmari usulü eriterek küçük pandispanyanın üzerine dökün. Çikolata donunca küçük pandispanyanın üzerine krem santi sürün. Kalan çikolatayı pandispanyanın üzerine dökerek kenarlarından süzülmesini sağlayın. Krem santinin kalan kısmını sıkma torbasına doldurun.

Düzen görünmesi için küçük pandispanyanın alt ve üst kenarına çepre çevre sikin. Alt kenarına krem santi ile kurdele yapın. Kurdelenin üstüne bütün bir ceviz yerleştirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

Kremanın hazırlanışı:

Bir kaptaki margarin eritin. İçerisine un ilave ederek kavurun. Üzerine kakao, şeker ilave edin. 3 su bardağı sütü azar azar ekleyerek pişirin. Yarım paket seftali jolesini üzerindeki tarife göre hazırlayın. İlinmiş kremaya ilave edip mikserle karıştırın.