



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİMŞEK PASTA

Malzeme :

150 gr. sütsüz çikolata,

50 gr. margarin,

Pasta Krem Malzeme :

3 yumurta,

80 gr un (3 kaşık),

180 gr. şeker (7 kaşık),

50 gr. kakao,

1/2 lt. süt veya 450 gr. su,

Vanilya,

limon kabuğu rendesi.

Şale Krem Malzeme :

100 gr. yağ,

125 gr. un,

10 gr. şeker,

4 yumurta,

1 su bardağı su,

tuz,

vanilya.

Yapılışı:

1- Bir tencereye suyu, şekeri, tuzu, yağı koyup kaynatınız.

2- Su kaynayınca 125 gr. unu koyup ve süratle karıştırarak ateşi kısıp 10 dakika pişiriniz.

3- Ateşten alıp soğumağa bırakınız.

4- Biraz ılıyınca 4 yumurta kırıp vanilya, limon kabuğu rendesi koyup yoğurunuz, yumurtayı yediriniz, (Elle sıkı sıkı).

5- Şokola kreme yumurtaları da yedirdikten sonra ucuna düz bir huni takılmış bir torbaya doldurunuz.

6- Hafif yağlanmış bir tepsiye 2 cm. çapında 6 cm. uzunlukta muntazam sıkınız.

7- Orta hararetili fırında kapağını açmadan 40 dakika pişiriniz.

8- Üzeri iyice kuruduktan sonra fırından çıkarınız.

9- Birer uçlarından bıçakla delip pasta kremi doldurunuz.

10- Çikolatalı glazüre birer yüzlerini batırıp servis yapınız.

Pasta Kremi Yapılışı:

1- Bir tencereye 3 yumurtayı 80, gr, unu, 180 gr. şekeri 50 gr. kakaoyu koyunuz.

2- 1/2 lt. sütü azar azar ilave ederek karışımı eziniz.

3- Ateşe koyup un çorbası koyuluğuna gelinceye kadar kaynatınız, (Fazla kaynatmayın kokusu ve lezzeti değişir.)

4- Ateşten alıp vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave ediniz.

5- Kaymak tutmaması için arasına karıştırınız.