



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VENEDİK PASTASI

16 yumurta  
500 gr. toz şeker  
400 gr. un  
100 gr. çekilmiş badem veya kavrulmuş fındık  
100 gr. margarin

Kreması:

500 gr. margarin  
400 gr. toz şeker  
1 bardak su  
Biraz vanilya tozu  
Biraz kakao  
İki parça rendelenmiş çikolata.

Yumurtalarla şekeri yumurta teli ile boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Unla karıştırılmış fındık ilâve edin. Eritilmiş yağı katın. İçi unlanıp yağlanmış kalıba kabarma payı bırakarak dökün. Orta hararetli fırında pişirin.

Kremanın yapılışı :

Yağı yumurta teli ile karıştırarak yumuşatın. Şekeri suyla hiç karıştırmadan koyu şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Soğuduktan sonra yağa katın. Vanilya koyun. Yarisına kakao ilâve edin. Pandispanyayı dörde bölün. Her parçaya biraz şurup serpin. Siyah ve beyaz krema sürün. Üst üste koyun. Kenarlarına krema sürün. Çikolata parçalarını yapıştırın. Üstünü siyah ve beyaz kremayla süsleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.07.2021