



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KAKAOLU MİNİ PASTA

Pandispanya İçin:

1 paket Pakmaya Pandispanya Un

4 orta boy yumurta

2 yemek kaşığı (25 ml) sıvı yağ

2 yemek kaşığı (25 ml) süt

25 g (4-5 yemek kaşığı) Pakmaya Kakao

Ara Katmanlar İçin:

Yarım kutu (125 g) Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli

1 çay bardağı (100 ml) su

1 su bardağı (80 g) ceviz içi

Üzeri İçin:

1 paket (100 g) Pakmaya Pul Çikolata

1 kutu (200 ml) Pakmaya Şef Krema

15 adet ahududu

Taze nane yaprakları

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpma kabında yumurtaları, sütü, yağı, Pakmaya Kakaoyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurun tamamını yağlı kağıt serili fırın tepsisine dökün. 25-35 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pandispanya hamuru soğuyunca yuvarlak bir kalıp yardımı ile hamurdan parçalar elde edin.

Her parçanın üzerine su ile inceltilmiş Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli paylaştırın. Üzerlerine ceviz içi serpip ikinci katı da yerleştirin.

Üzeri için Pakmaya Pul Çikolata'yı tencerede eritin. Ocaktan alıp Pakmaya Şef Krema'yı ilave edin. İyice karıştırıp tüm malzemeyi birbirine yedirin. Sosunuz hazırdır.

Küçük kekleri ızgara telinin üzerine alın. Kekleri yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız sostan dökün. Sos biraz donmaya başlayınca birkaç ahududu yerleştirin, nane yaprakları ile süsleyin.

