



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ PASTA

1 ay bardağı vişne taneleri  
4 adet yumurta  
250 gram toz şeker  
50 gram kakao  
1 paket krem şanti  
1 su bardađı süt  
200 gram bitter çikolata  
1 su bardağı vişne reçeli  
1 ay bardağı bitter çikolata (rendelenmiş)

ikolatalı pandispanya için; 4 yumurta ve şekerini mikserle çırpın. Un ve kakaoyu bir kaba eleyin, yumurtalı karışımı kakaolu unu yavaş yavaş ilave edip çırpın. Kelepçeli yuvarlak kek kalıbının içini yağlayın ve içine karışımı doldurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Kalıbından çıkarmadan soğutun. ikolatalı krema için, kremşantiyi bir bardak sütle mikserle çırpın ve bitter çikolatayı eritip karıştırın. Pandispanyanın üzerine bolca vişne reçeli sürün. ikolatalı kremayı üzerini! ekleyin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Rendelenmiş ikolata parçaları ve vişne taneleriyle süsleyip servis yapın.



Fotođraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017