



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 bardađı bitter çikolata (rendelenmiř)

ikolatalı pandispanya için; 4 yumurta ve şekeri mikserle çırpın. Un ve kakaoyu bir kaba eleyin, yumurtalı karışıma kakaolu unu yavaş yavaş ilave edip çırpın. Kelepeeli yuvarlak kek kalıbının iini 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 zerine bolca vişne reçeli sürün. ikolatalı kremayı üzerini! ekleyin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Rendelenmiř ikolata parçaları ve vişne taneleriyle süsleyip servis yapın.



Fotođraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017