



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ YIL PASTASI

Malzemeler:

10 adet yumurta

300 gram şeker

Yarım kilo un

15 gram kabartma tozu

30 gram ovelex (pasta tabanı için)

100 gram su

Kakao

Çikolata kreması için;

1 kilo krem şanti

150 gram süt

Yarım kilo bitter çikolata

7 adet yumurtanın sarısı

100 gram şeker

Az miktarda vanilya

Üzeri için siyah krem şanti

Arası için damla çikolata

Hazırlanışı:

Pandispanya (kek) hamuru için: Bütün malzemeyi karıştırın, çırpıcı ile yedi dakika çırpın. 150 dereceye ayarlı fırında 40 ile 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra bıçak yardımı ile ikiye ayırın ve içerisine diğer tarafta hazırladığınız kremayı sürün. İçindeki çikolata kreması için: Krem şantiyi ve sütü ocakta kaynatın. Şeker ve yumurtayı çırpın. Krem şantili sütlü ve vanilyalı karışıma kaynayınca şekerli yumurtayı yedirin. Çikolatayı karıştırın, soğumaya bırakın. Hazır olan pastanızı artık şeker hamuru ile kaplayıp üzerini çeşitli şekillerle süsleyebilirsiniz. Not: Ovalex pasta kekinin tabanın sert, kekin göz göz olmasını ve dağılmamasını sağlayan bir maddedir. Marketlerin hamur işleri – tatlı- pastane reyonlarında bulunabilir.
