



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL PASTASI

1 adet çikolatalı pasta tabanı
1 su bardağı şekerli kahve
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
3 orba kaşığı un
4 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Üzeri için:
200 gram çiğ krema
200 gram bitter çikolata

Çiğ kremayı tencerenin içinde kaynama noktasına getirin. İçine ikolataları ekleyip karıştırın ve sos kıvamına getirip bir kenarda bekletin. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu, kakao ve şekerini bir tencereye alıp çırparak koyuşılaıncaya kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına aldığınız pasta kekinin bir parçasını kahve ile ıslatıp bu kremayı yerleştirin üzerine diğerk keki koyup yine kremayı ve sonrada her tarafına kremşantiyi sürüp 20 dakika dolapta bekletin. Üzerine hazırlanan çikolata sosunu döküp fıstıklarla süsleyip servis yapın.