



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KAKAOLU PANDİSPANYA

- 4 Adet Yumurta
- 4 Türk Kahvesi Fincanı Toz Şeker
- 3 Türk Kahvesi Fincanı Un
- 1 Türk Kahvesi Fincanı Yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı Kakao
- 2 Yemek Kaşığı Margarin
- 3 Yemek Kaşığı Kaynar Su
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya

Yumurta aklarını cam bir kasede krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Ayrı bir kasede yumurta sarılarını, şeker ve kaynar su, şeker ve iki yemek kaşığı margarin eriyinceye kadar yaklaşık 6-7 dk. çırpın.

Toz malzemeleri birlikte eleyin, yumurta akları ve sarıları ile birleştirerek çok az daha çırpın. Yağlanmış ve unlanmış kalıba dökerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dk. batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin.

İçi için vanilyalı kremole ve süt. Sütü biraz azalttım ki daha katı bir krema olsun.

İçi ve üzeri için:çilek ve tuzsuz antepfıstığı

Pandispanyayı kalıp yardımıyla yuvarlaklar halinde kestim arasına kremole sürdüm . Kremole'nin üzerine antepfıstığı koyup üst katının üzerini çilekle süsledim. Bazılarının ise kremanın üzerine çilek dilimleyip üst katının üzerini boş bıraktım.