



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZUCOTTO (İTALYA)

5 adet yumurta  
140 gr. şeker  
50 gr. un  
50 gr. nişasta  
100 gr. kıyılmış badem  
300 gr. ahududu  
100 gr. kahveli çikolata  
600 gr. krema  
2 paket krema sertleştiricisi  
2 paket şekerli vanilin  
Tuz

Yumurtaları, 80 gr. şekeri ve bir tutam tuzu koyulaşınca kadar 8-10 dakika çırpın. İçine unu ve nişastayı eleyip karıştırın. 40x30 cm. büyüklüğündeki kağıt serili tepsiye yayın. 200° C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 8 -10 dakika pişirin ve hemen 20 gr. şeker serpilmiş mutfak bezinin üstüne ters çevirin. Kağıdı dikkatlice çıkartın, keki soğumaya bırakın. Kekten 37x16 cm. ölçülerinde bir parça kesin. Alt kısmı 5 cm. olacak şekilde 12 adet uzun üçgen kesin. Hacmi 2 lt, çapı 21 cm. olan bir kaseyi şeffaf folyo ile kaplayın. Üçgenlerin uçları ortada hafif üst üste gelecek şekilde kaseyi kaplayın. Bademleri yağsız tavada kavurun. Ahududuyu temizleyin, 80 gr. çikolatayı ince kıyın. 500 ml. kremayı, krema sertleştiricisi, 40 gr. şeker ve şekerli vanilin ile katı çırpın. 250 gr. ahududuyu, çikolatayı ve bademleri kremaya ekleyin. Karışımı, kaseyi kapladığınız keklerin üstüne yayın. Kalan kekleri küçük parçalara kesip, kremanın üstüne yerleştirin. Üstü kapalı olarak 3 saat buzdolabında bekletin. Zuccottoyu kalıptan çıkartın. Kalan 100 ml. kremayı katı çırpın, 20 gr. çikolatayı rendeleyin. Pastayı; krema, çikolata ve kalan ahududu ile süsleyin.