ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

4 Adet yumurta
3 Çay bardağı un
3 Çay bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
2 Çorba kaşığı kakao
Kreması İçin;
2 Su bardağı süt
Yarım kahve fincanı nişasta
Yarım kahve fincanı un
2 Çorba kaşığı kakao
1 Yumurta
1 Kahve fincanı toz şeker
1 Adet muz
1 Çay bardağı kırık çikolata
Islatma Şurubu İçin;
1 Su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Üzeri İçin;
1 Su bardağı su
1 Su bardağı süt
1 kahve fincanı toz şeker
2 Çorba kaşığı kakao
2 Çorba kaşığı nişasta
2 Çorba kaşığı un
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı margarin

Yumurta, un ve şeker mümkünse mikserle 10 – 15 dakika çırpılır.
Kabartma tozu ve kakao eklenip, biraz karıştırılır.
Yağlanmış düz, kelepçeli bir kalıba dökülür.
175 derece fırında 45 – 50 dakika pişirilir.
Pandispanya 1 saat kadar dinlendirildikten sonra enine tam ortasından kesilir.
Kreması için; bir tencereye süt, nişasta, un, yumurta, toz şeker, kakao konur önce soğuk olarak, sonra ateşte muhallebiden daha koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Krema soğumaya bırakılır.
Soğuyan krema bir mikser yardımıyla 2 – 3 dakika çırpılır. Üzerine 1 çay bardağı dolusu kırık çikolata ve ince ince kıyılmış muz konur.
Kaşıkla homojen olacak şekilde karıştırılır.
Böylelikle iç krema hazır olur.
İkiye kesilen pandispanyanın ilk katına bir su bardak suda eritilmiş, 1 kaşık toz şekerden oluşmuş ıslatma şurubunun yarısı, pandispanyanın her tarafı ıslanacak şekilde gezdirilir.
Pandispanyanın pişirildiği kelepçeli kalıba bu ıslatılmış birinci kat yerleştirilir.
Gene kalıbın içindeyken hazırlanan iç kremanın tümü düzgün olarak ıslak pandispanyaya yayılır.
İkinci kat pandispanya yayılan kremanın üzerine konur, kalan ıslatma şurubu ile ıslatılır.
Bu şekilde buzdolabında 1 saat bekletilir.
1 saatin bitimine yakın üst krema hazırlanır.
Bunun için bir tencereye 1 su bardağı süt, 1 su bardağı su,toz şeker, kakao , nişasta,un konur, önce soğuk olarak, sonra ateşe konarak karıştırılır.
Üst krema akıcı bir kıvamdayken ocaktan alınır, üzerine vanilya ve yağ eklenerek karıştırılır.
Buzdolabında bekletilen pastanın kelepçeli kısmı sökülür. Üzerine sıcak olarak az önce hazırlanan krema akıtılır.
Üzerini bıçakla düzeltmeye gerek yoktur, yan kısımları hafifçe düzeltilebilir.
Hazır olan pasta 2 saat buzdolabında bekletildikten sonra servis yapılabilir.

Not: Arzu edilirse pastanın üzeri muz ya da çikolata rendesi ile süslenebilir.