



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## IKOLATALI YA PASTA



4 Adet yumurta  
3 ay bardađı un  
3 ay bardađı toz Őeker  
1 Paket kabartma tozu  
2 orba kaŖıđı kakao  
Kreması için;  
2 Su bardađı süt  
Yarım kahve fincanı niŖasta  
Yarım kahve fincanı un  
2 orba kaŖıđı kakao  
1 Yumurta  
1 Kahve fincanı toz Őeker  
1 Adet muz  
1 ay bardağı kırık okolata  
Islatma Őurubu için;  
1 Su bardađı su  
1 tatlı kaŖıđı toz Őeker  
zeri için;  
1 Su bardađı su  
1 Su bardađı süt  
1 kahve fincanı toz Őeker  
2 orba kaŖıđı kakao  
2 orba kaŖıđı niŖasta  
2 orba kaŖıđı un  
1 Paket vanilya  
1 ay kaŖıđı margarin

- # Yumurta, un ve Őeker mümkünse mikserle 10 – 15 dakika çırpılır.
- # Kabartma tozu ve kakao eklenip, biraz karıŖtırılır.
- # Yağlanmış düz, kelepçeli bir kalıba dökülür.
- # 175 derece fırında 45 – 50 dakika piŖirilir.
- # Pandispanya 1 saat kadar dinlendirildikten sonra enine tam ortasından kesilir.
- # Kreması için; bir tencereye süt, niŖasta, un, yumurta, toz Őeker, kakao konur önce soğuk olarak, sonra ateŖte muhallebiden daha koyu bir kıvam alana kadar piŖirilir. Krema soğumaya bırakılır.
- # Sođuyan krema bir mikser yardımıyla 2 – 3 dakika çırpılır. zerine 1 ay bardağı dolusu kırık okolata ve ince ince kıyılmış muz konur.
- # KaŖıkla homojen olacak Őekilde karıŖtırılır.
- # Böylelikle i krema hazır olur.
- # İkiye kesilen pandispanyanın ilk katına bir su bardak suda eritilmiş, 1 kaŖık toz Őekerden oluŖmuŖ ıslatma Őurubunun yarısı, pandispanyanın her tarafı ıslanacak Őekilde gezdirilir.
- # Pandispanyanın piŖirildiđi kelepçeli kalıba bu ıslatılmış birinci kat yerleŖtirilir.
- # Gene kalıbın içindeyken hazırlanan i kremanın tümü düzgün olarak ıslak pandispanyaya yayılır.
- # İkinci kat pandispanya yayılan kremanın üzerine konur, kalan ıslatma Őurubu ile ıslatılır.
- # Bu Őekilde buzdolabında 1 saat bekletilir.
- # 1 saatin bitimine yakın üst krema hazırlanır.
- # Bunun için bir tencereye 1 su bardağı süt, 1 su bardağı su, toz Őeker, kakao, niŖasta, un konur, önce soğuk olarak, sonra ateŖe konarak karıŖtırılır.
- # Üst krema akıcı bir kıvamdayken ocaktan alınır, üzerine vanilya ve yağ eklenerek karıŖtırılır.
- # Buzdolabında bekletilen pastanın kelepçeli kısmı sklr. zerine 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 okolata rendesi ile sslenebilir.