

Cikolatali Pasta

Malzemeler

Pandispanya Hamuru icin:

4 adet yumurta

1 su bardagi seker

2 yemek kasigi kakao

1 su bardagi un

yarim paket kabartma tozu

Cikolatali krema icin:

3 su bardagi sut

1 yemek kasigi nisasta

5 yemek kasigi un

5 yemek kasigi seker

50 gr tereyagi ya da margarin

80 gr bitter cikolata

100 gr labne peyniri

Yapilisi

Pandispanyanın yapilisi(27 cmlik yuvarlak tepsi icin):Yumurta ve sekeri 3-4 dakika iyice cirpalim.Un, kakao ve kabartma tozunu eleyerek ekleyip, karisana kadar cirpalim.Yaglanip, unlanmis aluminyum veya teflon tepsiye dokelim.Yalniz tepsinin kenar kisimlarini yaglamayalim.Hamuru tepsiye dokup yayalim ve birkac kez sert bir zemine vuralim ki hava kabarciklari ciksin.Onceden isitilmis 200 derecelik firina koyalim.Kabarmaya baslayinca isiyi 150 dereceye dusurelim.Yaklasik 20 dakika sonra pandispanyamiz pismis olacaktır. Krema icin, cikolata ve labne peyniri disindaki tum malzemeleri karistirarak pisirelim. Ocaktan aldiktan sonra diger malzemeleri de ekleyip, 2 dakika kadar cirpalim. Pandispanyayi ortadan ikiye keselim. 1 su bardagina yakin sutun yarisiyla once kekin alt kismini islatalim, kremayi her yerine yayalim, sonra kekin ust kismini islatalim.Kremayi sadece ust kisma yayalim.Eger krema kalirsa bir sikma torbasina koyup diledigimiz sekilde susluyoruz.Cikolata parcalariyla da suslemeyi zenginlestirebilirsiniz.AFIYET OLSUN:)