

# Πάστα ταψιού, από την Αλίκη και το «Μυρωδιές και Νοστιμιές»!

Υλικά

## **Για το παντεσπάνι**

6 αυγά  
6 κ.σ. ζάχαρη  
1 φακελάκι βανίλια  
6 κ.σ. (κοφτά) αλεύρι  
4 κ.σ. κακάο  
4 κ.σ. λάδι  
1 φακελάκι baking powder

## **Για το σιρόπι**

250 ml. νερό  
250 ml. Ζάχαρη  
2 κ.σ. κονιάκ

## **Για την κρέμα**

2 κρέμες μορφάτ  
1 ζαχαρούχο γάλα

## **Για το γλάσο**

200 γρ. κουβερτούρα γάλακτος  
100 ml. κρέμα γάλακτος  
20 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

## **Προετοιμασία**





Χτυπάτε τα αυγά, την ζάχαρη και την βανίλια μέχρι να αφρίσουν. Κοσκινίζεται το αλεύρι και το baking powder και τα προσθέτεται σταδιακά μέσα στο μείγμα με τα ανακατεύοντας απαλά. Στο τέλος προσθέτεται το λάδι και ανακατεύεται.

Αλευρώνεται και λαδώνεται ένα ταψί με διαστάσεις 23\*32 εκ. Ψήνεται το παντεσπάνι σε προθερμαινόμενο φούρνο στους 180 βαθμούς για 15 λεπτά (Πάντα εξαρτάται από τον φούρνο).

Στο μεταξύ βράζεται το σιρόπι για 3-4 λεπτά και το περιχύνεται πάνω από το ζεστό παντεσπάνι 2 λεπτά αφού βγει από τον φούρνο και το αφήνεται να κρυώσει.

Χτυπάτε με το μίξερ την κρέμα και το ζαχαρούχο γάλα μέχρι να πάρετε μια πηχτή κρέμα.

Περιχύνεται την κρέμα πάνω από το κρύο παντεσπάνι και αφήνεται το γλυκό στο ψυγείο για μία ώρα.

Για το γλάσο, βράζεται όλα τα υλικά στον φούρνο μικροκυμάτων ή σε μπεν μαρί. Ανακατεύεται καλά όλα τα υλικά για να γίνει το μείγμα λείο και ομοιογενές. Όταν το γλάσο κρυώσει στους περίπου 30 βαθμούς το περιχύνεται πάνω από το γλυκό.

Αφήνεται το γλυκό για μερικές ώρες στο ψυγείο για να σφίξει το γλάσο και να ενωθούν όλες οι γεύσης.

SYNTAGI

[http://mirodieskainostimies.blogspot.com.cy/2016/02/blog-post\\_4.html](http://mirodieskainostimies.blogspot.com.cy/2016/02/blog-post_4.html)