3 KATLI ÇİKOLATALI PASTA

90 gr. çikolata (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
4 yumurta (sarıları, akları ayrılmış, akları köpük haline getirilmiş)
200 gr. şeker
100 gr. un
Çikolatalı krema:
125 gr. çikolata (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
100 gr. şeker
15-20 cl. su
3 yumurta sarısı
400 gr. margarin
Çikolatalı glase:
60 gr. çikolata
90 gr. pudra şekeri
15 gr. margarin
1 çırpılmış yumurta

Yumurta sarılarını şeker ile bir kapta köpürünceye kadar çırpın. Yavaş yavaş eritilmiş çikolatayı, unu ve köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını ilave edin. İyice karıştırın. Kenarı yüksek olan bir kalıbı yağlayıp hamuru içine koyun. Kızdırılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alın, ılınınca kalıptan çıkartın. Soğumaya bırakın. Çikolatalı krema için, şekeri ve suyu bir kaba koyup kısık ateşe oturtun. Koyulaşınca kabı ateşten alın. Yumurta sarılarını teker teker şuruba ilave ederek, krem haline gelinceye kadar çırpın. Soğumaya bırakın. Margarini köpürünceye kadar çırpın. Sonra eritilmiş olan çikolatayı ilave edin. Bu karışımı da şuruba katın. Soğuyan keki enlemesine iki kere kesin. Aralarına çikolatalı kremadan sürün ve tekrar üst üste oturtun.
Glase için çikolatayı pudra şekeri ve margarinle bir kapta kısık ateşte eritin. Kabı ateşten alın ve yumurta sarısını karışıma yedirin. Pastanın üzerine muntazam olarak bu glaseden sürün.

© lezzetler.com tarif no:43002 • adı:3 Katlı Çikolatalı Pasta • gönderen:fiyaka • indirme tarihi:10.05.2024 - 08:38