BALKABAKLI PASTA

300 gr balkabağı
Yarım çay bardağı pekmez
4 adet yumurta
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karanfil (havanda ezilmiş)
1 çay kaşığı yenibahar
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı ceviz içi
1 çorba kaşığı file badem
1 paket Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bitter Çikolata Sosu
2 su bardağı süt
Yarım paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Balkabağını iri küpler halinde doğrayıp tencereye aktarın. Pekmezi ve 1 çay bardağı suyu ekleyin. Çok kısık ateşte, balkabakları yumuşayana kadar haşlayın. Daha sonra çatalla ezin.
Yumurtalar ve Pakmaya Pudra Şekeri?ni iyice çırpın. Zeytinyağı ile suyu ekleyin. 1 dakika daha çırpın.
Elenmiş unu, Pakmaya Buğday Nişastası?nı, Pakmaya Şekerli Vanilin?i, Pakmaya Kabartma Tozu?nu ve baharatı ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedirin.
İri çekilmiş ceviz içini, balkabağı püresini, file bademi ve Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası?nı ilave edin. Tekrar karıştırın.
Hamuru ısıya dayanıklı, yağlı kağıt serili çukur bir fırın kabına dökün. 170 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.
Pakmaya Bitter Çikolata Sos ile sütü tencereye aktarın. Bir taşım kaynayınca Pakmaya Bitter Parça Çikolata?yı ekleyin. İyice karıştırın. Sosunuz hazırdır.
Pasta kekini fırından alın, istediğiniz kalıplarla kesin. Üzerine hazırladığınız çikolata sostan sürün.



© lezzetler.com tarif no:121736 • adı:Balkabaklı Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:34