



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI PASTASI

225 gr. margarin
225 gr. bitter çikolata
1/4 su bardağı kakao
6 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1/2 tutam tuz
225 gr. bitter çikolata
1/3 su bardağı krema

Fırınınızı 175 dereceye getirin.
Yuvarlak bir kek kalıbınızın yanlarını ve altını yağlayın.
Altını pişirme kağıdı ile kaplayıp üzerini tekrar yağlayın.
Benmari usulü doğranmış bitter çikolata ve margarin karıştırarak eritin.
Ocaktan alıp içine kakao ve tuzu ilave edip karıştırın.
Bir kapta yumurta sarılarını 1/2 su bardağı şeker ile 5-6 dakika kadar mikserleyin.
Erittiğiniz çikolatayı katın ve karıştırın.
Ayrı bir kapta yumurta aklarından sert tepecikler elde edene kadar mikserleyin.
Yavaş yavaş kalan 1/2 su bardağı şekeri ilave ederek çırpmaya devam edin.
3-4 partide çikolatalı karışımı spatula yardımı ile alttan üste gelecek şekilde dikkatlice karıştırın.
Kek kalıbına döküp 40-45 dakika kadar pişirin.
Fırından alıp oda ısısına gelinceye kadar soğutun.
Kek kalıbından çıkartıp pişirme kağıdını çıkartın.
Çikolatalı ganaj için, benmari usulü veya mikrodalgada çikolatayı ve kremayı birlikte eritin.
Pastanızın üzerine dökün.

