BİTTER ÇİKOLATALI VE AHUDUDULU PASTA

225 g margarin
225 g pudra şekeri
Hafifçe çırpılmış 4 adet orta boy yumurta
100 g elenmiş sade un
Kendinden kabaran 225g elenmiş un
Çeşni 3 mandalinanın suyu
2-3 çorba kaşığı süt
Şurup için:
20 g pudra şekeri
2 mandalinanın suyu
Krema kaplaması için:
125 g sana margarin
Çeşni 1 portakal
175 g krema kaplaması şekeri
50 g en iyi kalitede kakao tozu
1-2 çorba kaşığ sü
Süslemek için:
3-4 çorba kaşığı ahududu marmeladı
Bir meyve sepeti (yaklaşık 150g) taze ahududu
Yaklaşık 70-80 bitter çikolata çubukları (isteğe bağlı)

Fırını önceden 170C/150Cfan/Gaz İşareti 3 ayarında ısıtın. Pasta kabını yağlayın ve fırın parşömeni yerleştirin. Margarin ile şekeri, solgun ve kabarık hale gelinceye kadar birlikte çırpın; bu 8-10 dakika alacaktır. Her defasında biraz olmak üzere yumurta ekleyin ve her eklemeden sonra çırpın. Eğer karışım kaymak tutmaya başlarsa 1 çorba kaşığı sade un ekleyin. Un, çeşni ve mandalina suyunu içiçe geçirin. Eğer karışım, kaşıktan kolay akmıyorsa biraz daha süt ekleyin. Hazırlanan kalıba kaşıkla yayın ve üst kısmını spatula ile düzleyin. En üstteki 8 inçlik (20 cm'lik) katmanı 1 saat 10 dakika veya altın sarısı bir renk alıncaya ve pastanın ortasına bir şiş batırıldığında yapışmadan çıkacağı düzeye kadar pişirin. En üstteki 10 inçlik (25 cm'lik) katmanı 1 saat 20 dakika veya altın sarısı bir renk alıncaya ve pastanın ortasına bir şiş batırıldığında yapışmadan çıkacağı düzeye kadar pişirin. Eğer pastalardan biri, pişme süresinin sonuna gelmeden önce kenarlarında kahverengi bir renk almaya başlıyorsa üstünü folyoyla kaplayın. urup için: Şurup malzemelerini küçük bir tavaya dökün ve yavaşça ısıtırken diğer yandan da düzenli olarak karıştırın ve kaynama noktasına kadar getirin. Bir dakika kaynatın ve sonrasında ateşin üzerinden alın. Bir şişi pastaya batırın ve şurubu yavaşça bütün kekin üzerine dökün. Pastayı kabın içinde soğumaya bırakın. Krema kaplaması için: Margarin ile çeşniyi birlikte çırpın, kakao tozu ile krema kaplamasını yavaş yavaş ekleyerek tamamen içiçe geçinceye kadar devam edin. Süt katın ve karıştırın. Tamamen soğuyan pastayı kaptan çıkarın ve yatay olarak yarımşar dilimler kesin. Paletli bıçak kullanarak ahududu marmeladını ve bir miktar çikolatalı krema kaplamasını bir yarının üzerinde yayın ve daha sonra her iki katmanı sandviç haline getirin. Pastanın yan taraflarına ve kenarlarına krema kaplamasının kalan kısmını uygulayın. ğer her iki katmanı da hazırlıyorsanız, her ikisine de krema kaplaması uyguladıktan sonra üst katmanı alt katmanın üzerine koyun. Çubukları takın fakat her bir katmanın etrafındaki krema kaplamasına uyacak şekilde keskin bir bıçakla kesilmesi gerekebilir. Pastanın üst kısmını ve kenarlarını ahududularla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:130006 • adı:Bitter Çikolatalı ve Ahududulu Pasta • gönderen:gülnur ay • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:56