



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BUDAPEŞTE PASTASI

Harcı:

120 gr çikolata

250 gr (1 su bardağı tereyağı)

1 tatlı kaşığı vanilya

250 gr (1 su bardağı) şeker

1/2 su bardağı su

6 yumurtanın sarısı

Pasta:

2 çorba kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

120 gr (1 su bardağı)

2 çorba kaşığı un

6 yumurta (sarısı ve akı ayrılmış)

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

1 tatlı kaşığı vanilya tozu

Üstü için:

125 gr (1 su bardağı) pudra şekeri

Çikolatayı küçük bir tencerede iki çorba kaşığı su ile birlikte hafif ateşte ısıtınız ve erir erimez ateşten alınız.

Büyük bir tencerede tereyağı ve vanilyayı çırparak krema haline getiriniz ve bir kenara koyunuz.

Küçük bir tencerede şeker ile 1/2 su bardağı suyu hafif ateşte, şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtınız; sonra

ateşi yükseltip şurubu 5 dakika kadar ağız kapalı olarak kaynatınız. Kapağı açarak, çatalı şuruba batırıp

çektiğinizde küçük iplikçikler meydana gelmesine kadar kaynatınız. Sonra ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Bu arada orta büyüklükte bir karıştırma kabında 6 yumurta sarısını soluk sarı bir renk alana kadar telle çırpınız.

Yumurtaları bir yandan çırparken, bir yandan da bir kenara aldığınız sıcak şurubu yumurta sarılarının içine çok

ince olarak akıttınız. (Yumurtaların o anda katılaşmaması için bu çok önemlidir.) Sonra, karışım kalınlaşıp iyice

soğuyana kadar kuvvetlice çırpınız ve krema halindeki vanilya-tereyağı karışımına katınız; elde ettiğiniz bu yeni

karışımı erimiş çikolata ile birlikte karıştırıp, pasta hazırlanana kadar buzdolabında bekletiniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız. Küçük ve kenarları alçak bir fırın tepsisini 1 tatlı kaşığı yağ

ile yağlayınız ve 1 tatlı kaşığı un serpiniz; fazla ununu silkeleyerek atınız ve tepsiyi bir kenara koyunuz.

Pasta katlarını yapmak için, orta büyüklükte bir kaptan 6 yumurta sarısını ve 125 gr şekerin yarısını karışım soluk

sarı bir renk alana kadar telle çırpınız; 1 tatlı kaşığı vanilyayı da ekleyip bir kenara koyunuz.

Başka bir kaptan yumurta aklarını köpürene kadar çırpınız; kalan şekeri ekleyip iyice karıştırınız. Sonra, yavaşça

yumurta akları ile sarılarını karıştırıp 120 gr unu yumurta karışımının içine yavaş yavaş ekleyiniz; hepsini birlikte

hamur haline getiriniz.

Hamurun 1/6'sini kaşıkla alıp hazırlanmış tepsiye 1/2 cm kalınlığında yayın ve fırında 15 dakika, hafif

kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, bir bıçağı iç kenarlarında çepeçevre gezdirerek pastayı çıkarınız ve tel bir ızgara üstünde

soğumaya bırakınız.

Tepsiyi tekrar yağlayıp, un serpip hamurun 1/6'sini bir önceki gibi pişiriniz ve pastanın 6 katı da

hazırlanana kadar bu işleme devam ediniz.

Birden çok fırın tepsiniz varsa yada fırınınızın büyüklüğü elverişli ise iki yada daha çok pasta katını aynı anda

pişirebilirsiniz.

Pastayı tamamlamak için, en düzgün pasta katını en üste koymak üzere seçiniz ve kenarları alçak bir tepsiye

yada 1 tabaka alüminyum kâğıdına yerleştirip etrafını hafifçe yağlayınız. Bıçağın düz tarafı ile üstüne kama

biçiminde 8-10 çizik yapınız (ama, kesmemeye dikkat ediniz).

Küçük bir sos tavasında pudra şekerini hafif ateşte karıştırarak eritip, bronz rengi olana kadar pişiriniz ve bu

karameli hemen çizikli pastanın üstüne dökünüz. Yağlı bir bıçakla karameli düzelterek bıçak ile daha önce

yaptığınız çiziklerin üzerinden geçiniz.

Pastayı toparlamak için öteki 5 pasta katından birini bir tabağa alıp çikolatalı kremanın 1/6'sini üzerine

sürünüz; bir başka pasta katını üstüne yerleştirip gene kremanın 1/6'sini sürünüz ve işleme aynı şekilde

devam ederek en üste karamel kaplı katı yerleştiriniz.

Çikolatalı kremanın kalan bölümünü pastayı süslemek ve kenarlarına sürmek için kullanınız. (Pastanın üst ve alt

kenarlarına sıkma torbası ile çeşitli süsler yapabilirsiniz.) Pastanızı sıcak bıçakla kesip servis ediniz.