



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPPUCCINOLU PASTA DOLGUSU

www.miele.com.tr

100 gr. Bitter Çikolata
6 yaprak beyaz Jelatin
80 ml Espresso
500 ml Krema
2 Paket Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı Kakao
Üstüne serpmek için:
Kakao

Bitter çikolatayı eritin. Kremayı sıkı çırpın.

Jelatini soğuk suyun içinde yumuşatın, bastırın ve mikrodalga fırında 450 Watt gücünde 20 saniye veya ocakta en düşük ısı ayarında çözün, biraz soğumaya bırakın.

Karışımı kalan kremaya ilave edin. 3 yemek kaşığı kadarını bir kenara ayırın.

Kalan krema miktarını ikiye ayırın. Birinin içine şekerli vanilin, diğer yarının içine çikolata ve kakao karıştırın.

Tabanın bir tanesini turta tabağına koyun, üzerine biraz Espresso ve koyu renk kremayı sürün.

İkinci tabanı kalan sıvı ile ıslatın ve üstüne açık renk kremayı sürün.

Son tabanı en üste koyun, bir kenara ayırdığınız kremayı üstüne sürün ve kakao serpin.

Turta tam soğuduktan sonra servis yapılmalıdır.