ÇİKOLATA SOSLU KURU FASULYE PASTASI

Keki için:
Yarım kilo haşlanmış kuru fasulye
2 adet yumurta
1 bardak toz şeker
1 bardak dövülmüş ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
3-4 yemek kaşığı elenmiş un
Sosu için:
500 gr. süt
40 gr. bitter çikolata
2 adet yumurta
1 bardak toz şeker
50 gr. margarin
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kakao
Süslemek için:
Kırık kestane şekeri

Haşlanmış kuru fasulyeleri robot yardımıyla tamamen püre haline getirin, yumurtayı ve şekeri iyice çırpın bu karışımı fasulye püresini ekleyin daha sonra karıştıra karıştıra diğer bütün malzemeleri ilave edin, yağladığınız kek kalıbına dökün,180 derecede ısıtılmış fırında pişirin, diğer tarafta margarin hariç bütün malzemeyi karıştırarak bir krema yapın, kremayı ocaktan almadan sana margarini ekleyin iyice çırpın. Pişen keki kalıptan çıkarın, biraz soğuduktan kremanın yarısını dökün üzerine kestane parçalarını koyun kalan sosu dökün dolapta 1 saat dinlendirin, dilim dilim servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:124430 • adı:Çikolata Soslu Kuru Fasulye Pastası • gönderen:merve gür • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:54