



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA TOPLU PASTA

Çikolata kreması için:

250 gr krema

400 gr bitter çikolata

150 gr tereyağı

Kek için:

250 gr tereyağı

250 gr toz şeker

100 gr bal

100 gr eritilmiş bitter çikolata

5 yumurta sarısı

2 yumurta

50 gr kakao

350 gr un

100 ml süt

Çikolata kremasını hazırlamak için kremayı bir tavada kaynatın. Çikolatayı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Tereyağını da ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın.

Kek için oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağını şekeri ekleyip çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Kalan malzemeyi ilave edip iyice karıştırın. Kek hamurunu 18 cm çapındaki kelepçeli kalıba döküp önceden ısıtılmış 160 derece fırında 50 dakika pişiririn.

Fırından alıp 6 saat dinlendirin. Kalıptan çıkarıp enine 3 eşit parçaya kesin. Katların arasına hazırladığınız ganajı sürüp üst üste yerleştirin. Üzerini ve çevresini kalan ganajla kaplayın. Üzerine sütlü, bitter ve beyaz çikolataya batırılmış trüfleri yerleştirip buzdolabında soğutun.

Not: Pasta yapımında kullanacağınız keklerinizi veya pandispanyalarınızı 1 gün önceden hazırlayıp dinlendirin. Böylece 2 veya 3 kata kesmek çok daha kolay olur ve kekleriniz dağılmaz.