ÇİKOLATALI CEVİZLİ PASTA

Malzemesi:
1,5 bardak un
1 komposto kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
2 kahve kaşığı dövülmüş karanfil
1 kahve kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı zencefil
1 kahve kaşığı mahlep
1,5 bardak toz şeker
4 yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
120 gr. şekersiz çikolata (eritilmiş)
1 bardak süt
1 bardak ayıklanmış ve kıyılmış ceviz
vanilya

Hazırlanışı:
Un, kabartma tozu, tuz ve baharatı bir kaba koyarak iyice karıştırın. Tereyağla toz şekeri krema haline gelinceye kadar çarpın. Çarpılmamış yumurta sarılarını ve erimiş çikolatayı da yağa katarak karıştırın. Sonra iyice çarpın. Baharatlı unu ve sütü ağır ağır şekerli yağa katarken bir taraftan da çarpmaya devam edin. Vanilya ve cevizleri de malzemeye ilave edin. Yumurta aklarını iyice sertleşene kadar dövün. Bunu da malzemeye katıp karıştırın. Büyük bir kalıbı yağlayın. Malzemeyi kalıba dökerek orta sıcaklıktaki fırında 50 dakika pişirin. Piştikten sonra pastayı çıkararak soğumaya bırakın. Aşağıda verdiğimiz üst sosu hazırlayın. Cevizli pastayı önce boylamasına ikiye bölün. Sonra daha küçük parçalara ayırın. Ortalarına ve üstlerine çikolatalı malzemeyi sürün. Parçaları büyük bir servis tabağına yerleştirin ve servis yapın.

ÇİKOLATALI KREMA: Yarım bardak tereyağı ile 100 gram çikolatayı kaynar su üstündeki kapta ısıtın. Çikolata eriyince iyice karıştırın. Sonra 1 kahve kaşığı tuz, 3 su bardağı pudra şekeri, 5 çorba kaşığı kaymak 2 kahve kaşığı vanilya ilave ederek iyice karıştırın. Çırpılmış bir yumurta akını da katarak karıştırmaya devam edin. Ocaktan alarak soğuyana kadar çarpın. Pasta dilimlerine sürün.

© lezzetler.com tarif no:42484 • adı:ÇİKOLATALI CEVİZLİ PASTA • gönderen:sarı tencere • indirme tarihi:09.05.2024 - 01:00