



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CEVİZLİ PASTA

Malzemeler

1 adet hazır pandispanya (dikdörtgen şeklinde)
4-5 adet kiraz şekerlemesi
3/4 su bardağı toz şeker
150 gr çikolata
100 gr ceviz
hazır krema
Sos için:
2 yumurta sarısı
4/5 su bardağı toz şeker
6 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı kakao
3 çay fincanı kahve

Tereyağını oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat kadar bekletip, yumuşatın. Yağı bir kaba koyup krema halini alıncaya kadar ısıtın. Yumurta sarılarını, tozşekeri, kakaoyu katın. İyice, yumuşak bir krema kıvamına gelene kadar karıştırmayı sürdürün. Pandispanyayı, üç kat olacak şekilde kesin. Pandispanyanın en alt katını filmle kapladığınız dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin. Bir fincan kahveyle biraz meyve suyunu karıştırıp bunu ilk pandispanya katının üzerine gezdirin. Hazırlanmış kremanın yansıya üstünü kaplayıp ikinci pandispanya dilimini koyun, ilk katta yaptığınız işlemi yineleyin. Bittikten sonra üçüncü dilim pandispanyayı koyup onu da daha öncekiler gibi ıslatın. Tatlıyı buzdolabına, soğumaya bırakın. Ezip, ufaladığınız çikolatayı birkaba koyup içi sıcak su dolu başka bir kabin içine yerleştirerek eritin. Başka bir kaptaki tozşekeri çevirin ve yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek çikolatanın üzerine dökün. 8-10 dakika karıştırmaya devam edin. Tatlıyı buzdolabından çıkarıp kalıba dökün. Mümkün olduğu kadar hızlı karıştırarak karışımı tatlının üzerine boşaltın. Bir bıçak yardımıyla yüzeyini kare kare çizin ve yeniden 25 dakika kadar buzdolabına koyun.