



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KATLI PASTA

Hamuru:

240 gr margarin

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

240 gr (2 su bardağı) un 2

tatlı kaşığı tarçın

Harcı:

60 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük küçük kırılmış)

250 gr (1 su bardağı) krema

90 gr (1/2 su bardağı) badem (çekilmiş)

1 çorba kaşığı badem (ince kabukları soyulmuş)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız.

Hamuru yapmak için, yağ ve şekeri orta boy bir kapta, tahta kaşıkla, karışım köpük köpük olana kadar çırpınız. Un ve tarçını koyup ellerinizle hafifçe yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde ediniz. Hamuru rulo yapıp 6 eşit parçaya bölünüz.

Her parçayı, iki yağlı yada mumlu kağıt arasında 20 sm çapında yuvarlar biçiminde açınız.

Hamurların üstlerindeki kağıtları alınız. Yuvarlak hamurları altlarındaki kağıtlarıyla fırın tepsisine yerleştiriniz.

Tepsiyi ısıtılmış fırında, 7-8 dakika, açık pembe bir renk alana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp pasta katlarını altlarındaki kağıtları çıkarmadan soğumaya bırakınız.

Harcı için küçük bir tencereye çikolatayı ve bir çorba kaşığı süt koyup orta ateşte ara sıra karıştırarak çikolatayı eritiniz.

Tencereyi ateşten alıp sıcak suya batırdığınız bir bıçakla çikolata sosunu soğumuş pasta katlarından birinin üstüne yayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kapta kremayı, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla sertleşinceye kadar çırpınız.

Yavaş yavaş çekilmiş bademi ekleyip, krema kalınlaşmaya kadar çırpmaya devam ediniz.

Bu kremayı geri kalan 5 pasta katının üstüne yayıp, katları, sandviç gibi üst üste yerleştiriniz. Çikolatalı pasta katını en üste koyarak, üstüne badem parçalarını serpiştiriniz. Pastayı soğuyuncaya kadar buzdolabında bekletiniz.