



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATALI MEYVELİ PASTA

12 dilim

MALZEME:

Hamur:

3 yumurta,

150 gr. şeker,

100 gr. nişasta,

2 yemek kaşığı kakao.

Meyveli pelte:

250 gr. vişne,

100 gr. frenk üzümü,

4 yemek kaşığı nişasta,

250 gr. vişne suyu,

2 yemek kaşığı şeker.

Krema:

200 gr. badem ezmesi,

1 yumurta akı,

garnitür için yaprak şeklinde çikolata.

1. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Hamur için yumurta sarılarını şeker ve 3 yemek kaşığı su ile beyaz renge dönene kadar çırpın. Yumurta aklarını köpürtün. Yumurta köpüğünü sarılı kremanın üstüne dökün, nişastayı ve kakaoyu üzerine süzün ve yavaş yavaş yedirin. Hamuru, 26 cm çapında bir kalıba dökün ve yakl. 20 dakika pişirin. Pastayı soğumaya bırakın.

2. Pelte için vişnelerin çekirdeklerini çıkartın, frenküzümlerini saplarından ayırın. Nişastayı bir miktar vişne suyu ile karıştırın. Kalan vişne suyunu kaynatın, nişastayı ve şekerini dökün, bir taşım kaynamaya bırakın. Tencereyi ateşten alın, meyveleri karıştırın. Peltelyi ılınmaya bırakın.

3. Badem ezmesini yumurta akı ve kiraz rakısı ile bulamaç haline getirin.

4. Pastaya badem ezmesi bulamaçtan sürün, üzerine pelteyi koyun. Pastanın kenarını çikolata ile süsleyin. Pastayı servise kadar buzdolabında saklayın.

[ML® Çikolatalı Yaş Pasta için tıklayın](#)