



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS PASTA

6 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı mısır unu
150 gram bitter çikolata (eritilmiş)
1 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı kahve (granül)
Yarım su bardağı krema
450 gram bitter çikolata
2 tatlı kaşığı kakao
Yeteri kadar antepfıstığı

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını şekerle çırpın. Karışımı büyük bir kaseye alın, Elenmiş kakao, mısır unu, çikolata ve suyu ekleyin. Yumurta aklarını mikserle çırpın. Bu kek karışımını azar azar çikolatalı karışıma ekleyin. Yeni karışımı yağlı kağıtla kaplanmış kalıba yayın. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuması için ızgara telinin üzerine alın. 23 cm çapındaki bir kalıbı yağlayın. Kenarlarından 5 santim sarkacak şekilde yağlı kağıt koyun. Soğuyan kekten 23 cm çapında bir daire kesin. Kalıbın dibine yerleştirin. Kahveyi sıcak suda eritin. Soğumasını bekleyin. Kremayla kahveyi mikserle çırpın. Çikolatanın içine katın. Kahveli karışımı kalıptaki kekin üstüne dökün. Hazırladığınız pastayı buzdolabında 3 saat bekletin. Pasta servis tabağına ters çevirip alın. Kalan kakao ve antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017