



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİKOLATALI MUSLU KALP PASTA

Mus Hamuru için:

1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (240g)

6 Adet Yumurta

Bitter Çikolata (400g)

15 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (260g)

Ganaj Krema için

Bitter Çikolata (200g)

1 Su Bardağı Süt Kreması (200ml)

2 Yemek Kaşığı Tereyağı (35g)

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın. Kek kalıbının içini pişirme kağıdı ile kaplayarak önceden hazırlayın. Bitter çikolatayı ince dilimleyerek hazırlayın. Benmari usulü, ocakta orta ateşte içi 3-4 parmak su dolu bir sos tenceresi (veya çaydanlık) üzerine ikinci bir tencere veya benmari tavası yerleştirip su buharında eritin. Arada bir karıştırarak ılımaya bırakın.

Yumurtaların akları ve sarılarını birbirinden ayırın.

Erimiş çikolataya önce şekeri ilave edip spatula ile karıştırın, ardından yumurtaları teker teker ilave edip spatula ile karıştırmaya devam edin.

Yumurta aklarını mikser yardımıyla, beyazlayıp, köpüklenip, kabarana kadar çırpın.

Yumurta akı karışımını da çikolatalı karışıma ekleyip, spatula ile karıştırdıktan sonra, kalp şeklinde kek kalıplarına dökün.

Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 45-50 dakika pişirin.

Süt kremasını, sos tenceresine alıp ısıtın, kaynamaya başlayınca ocaktan alıp, bitter çikolata ve tereyağını karıştırarak eritin.

Soğuyan çikolatalı mus kekler üzerine, hazırladığınız bitter çikolatalı ganaj kremayı döküp, spatula ile yayın, dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

