ÇİKOLATALI PASTA

Malzemeler
225 gr koyu çikolata, ufak parçalara bölünmüş halde
100 gr tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
150 ml (2/3 bardak) süt
1+1/4 bardak esmer şeker
2 tatlı kaşığı vanilya ozü
2 yumurta, sarısı ve beyazını ayırın, oda sıcaklığında
150 ml (2/3 bardak) yoğurt, oda sıcaklığında
2 bardak un
2 yemek kaşığı + 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
İç kreması
4 yemek kaşığı çekirdeksiz abududu reçeli (vişne reçeli de yakışır)
400 gr koyu çikolata
220 gr tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
Üst kreması
1 bardak koyu çiğ krema
116 gr koyu çikolata, ufak parçalara bölünmüş halde
En üzerine süs olarak daha az kakao içeren ve sütlü çikolatalardan yapılmış süsler

Derince, bir kalıbınızı yağlayın, dibine yağlı kağıt serin. Yağ, çikolata ve sütü bir ufak tencerede, devamlı karıştırarak, çikolata eriyene kadar ısıtın. Ocaktan alıp şeker ve vanilyayı ekleyin ve soğutun. Fırını 175C ısıtın. Yumurta sarılarını ve yoğurdu iyice çırpın ve çikolatalı karışıma ekleyin. Un ve kabartma tozlarını eleyerek karışıma ekleyin, çatalla karıştırın. Ayrı bir yerde, yağsız, metal bir kap içerisinde yumurta aklarını köpük olana kadar çırpın ve diğer karışıma ekleyin. Alttan alarak, havalandırarak, söndürmeden karıştırın. Kalıbınıza boşaltın. 45 - 55 dk kadar, kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Soğuma teline aktarın. Kek kalıbında 15 dk kadar soğuttuktan sonra kalıptan çıkartın, soğumaya bırakın. Soğumuş keki 3 kata bölün. Ufak bir tencerede ahududu reçelinin hepsini ısıtın. Keklerden ikisinin üzerine eşit dağıtarak sürün. Çikolata parçacıkları ve tereyağını, devamlı karıştırarak eritin. Soğuyup biraz şekil almaya başlayınca üzerine ahududu reçeli sürdüğünüz kekin üzerine yarısını sürün. Kremanın üzerine, reçelli diğer parçayı, raçelli kısmı üstte kalacak şekilde oturtun, üzerine kalan kremayı yayıp kalan kek parçasını da kremanın üzerine oturtun. Bu şekliyle pastanın oturması, kendine gelmesi için bir süre bekleyin. Bu haldeyken üzerini fanusla kapatıp ertesi güne kadar bekletebilirsiniz. Üst kreması için krema ve çikolatayı devamlı karıştırarak eritin. Gerekirse buzlu bir kaba oturtarak soğutun, şeklini tutmaya başlayınca pastanın üzerini ve kenarlarını sıvayın. En üste de rendelediğiniz ya da kıvrık çikolataları serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:13126 • adı:Çikolatalı Pasta • gönderen:rıza • indirme tarihi:18.04.2024 - 03:47