



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

Malzeme:

1/2 çay fincanı fındık içi
2 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
2 parça meyve şekerlemesi

Pandispanyası:

70 gr. margarin
60 gr. un
70 gr. pudra şekeri
70 gr. çikolata (kuvertür)
5 tane yumurta
2-3 fiske limon kabuğu rendesi
yarım paket vanilya
1 çorba kaşığı un (kalıp için)
yarım kaşık yağ (kalıp için)

Yapılışı:

Porselen bir kaptan margarin ile şeker, krem haline gelinceye kadar köpürtülerek karıştırılır. Çikolatalar su buharında eritilerek aynı kaba katılır, yumurtaların sarıları da ilâve edilir ve hepsi karıştırılır. Bir taraftan yumurta akları bir telle köpürene kadar iyice karıştırılır, sonra vanilya, limon kabuğu rendesi ve un ile birlikte çikolatalı yağa karıştırılır. Bir kalıp yağlanır ve unlanır. Çikolatalı karışım içine dökülür. (Kalıp, çikolatalı karışım döküldüğünde 3 cm. kalınlığında olacak büyüklükte olmalıdır.) Bundan sonra kalıp orta ısıya fırına sürülür. Yarım saat sonra pandispanya hazırır.
Hazırlanan pandispanya) bir bıçakla enine birkaç parçaya bölünür. Kesilen parçaların iç tarafları şuruplu fırça ile ıslatılır. Yalnız pandispanyanın fazla ıslanıp yumuşamamasına ya da kuru kalmamasına dikkat etmek gerekir. Sonra pandispanya alt üst edilir ve iç taraflarının birer yüzüne çikolatalı pasta kreması sürülür ve üst üste düzgün olarak dizilerek kapatılır ve üstleri şurupla biraz ıslatılır. Etrafına yeteri kadar krema sürülür, üzerine kıyılmış fındık serpilir. Bir taraftan fondan örtülüklerden birisi hazırlanıp, pastanın üstüne dökülür. Pastanın üzerine süsleme pompası ile yağlı krema sıkılır. Süslerin ortasına ufak parçalar halinde meyva şekerlemeleri ve fıstıklar serpilir. Bundan sonra servis yapılır.