



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

Malzeme:

80 gram Bizim Mutfak Un
100 gram toz şeker
1 çorba kaşığı granül kahve
4 yumurtanın sarısı
80 gram bitter çikolata
bir tutam Tuz
krem şanti

Çikolatayı benmari usulü eritip Teremyağı ekleyin. Pütürsüz bir kıvamda eriyince ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ilavesi ile köpük köpük olana dek çırpın. Ayrı bir kabın içinde yumurta sarılarını tozşekerle iyice çırpın. İçine eritilmiş Teremyağı'lı çikolatayı ekleyin. Granül kahveyi 1 çorba kaşığı sıcak suda eritip bu karışıma ilave edin. Tahta bir kaşıkla karıştırın. Unu azar azar ilave ederek alttan üste doğru kaşıkla havalandırın. En son çırpılmış yumurta aklarını ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. Karışımı yağlanıp un serpilmiş kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğuyunca kalıbından çıkartın. Çırpılmış kremşanti ile süsleyerek servis yapın.