



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PRATİK PASTA

Malzeme:

3 adet hazır pasta tabanı
1 çay bardağı sade gazoz
1 paket çikolatalı puding
2 su bardağı süt
160 gr bitter çikolata
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
100 ml krema
50 gr Teremyağ
1 çay kaşığı tarçın
taze çilek

Pastanın iç kreması için pudingi sos tenceresine aktarın. 2,5 su bardağı süt ekleyip yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alın. Soğuyunca mikser yardımıyla pütürsüz bir kıvam elde etmek için çırpın. Hazır pastabanelardan dört adedini aralarına yumuşaması için gazoz serpiştirerek üst üste yerleştirin. Kalp şeklindeki kalıp yardımıyla kesip her biri üç katlı kalpler oluşturun. Her dilimin arasına çikolatalı puding sürüp tekrar üst üste bütün bir kalp olacak şekilde yerleştirin. Kek parçalarını tel ızgara üzerine aktarın. Üzeri için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Teremyağ, tarçın ve kremayı ilave edin. Pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar birkaç dakika daha ısıtıp ocaktan alın. Hazırladığınız çikolatalı karışımı kalp keklerin üzerinden her tarafını kaplayacak şekilde dökün. Oda ısısında donuncaya kadar bekletin. Taze çileklerle süsleyip servis yapın.