ÇİKOLATALI ŞATO PASTA

Elif Korkmazel

200 gr. vişne
200 gr. bitter çikolata
1 adet hazır kakaolu pasta keki
Kreması için:
2 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı mısır nişastası veya un
1 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya

Krema için yağ hariç tüm malzemeyi çırpıp, pişirin. Ocaktan indirip tereyağını ekleyin ve iki dakika çırpın, soğutun. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Pasta büyüklüğünde kesilmiş yağlı kağıda yayın ve dondurun. Kekin aralarına kremayı sürün. En üste vişneleri dizin ve kalan kremayı sıkıp süsleyin. Çikolatalı yağlı kağıdı pastanın çevresine dolayıp, kağıdı sıyırın. Dolaba koyup, 20 dakika dondurun.

© lezzetler.com tarif no:65691 • adı:Çikolatalı Şato Pasta • gönderen:tombalak • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:20