ÇİKOLATALI VE PORTAKALLI KAT PASTA

Gereçler:
200 gr un
50 gr kakao
200 gr tereyağı ya da margarin
150 gr şeker
2 çay kaşığı portakal kabağı rendesi
100 gr pekmez
1 yumarla, hafifçe çırpılacak
İçi ve üstü:
200 gr tereyağı
400 gr şeker, elenmiş
3 yemek kaşığı portakal suyu
Çikolata kartları
Portakal şekerlemeleri

20 cm. çapındaki kalıbı yağlayıp dibine yağlanmış yağlı kağıt yerleştirin. Un ve kakaoyu eleyin. Tereyağı ya da margarin, şeker ve portakal kabuğu rendesini krem haline getirin. Yumurtaları çırpıp, bir kaşık elenmiş un ve kakao karışımı ekleyin. Kalan unu da karıştırıp, yedirin. Hazırlanan tepsiye dökün ve 1+1/4 saat ve bastırıldığında tekrar kabarıklığına dönüşecek duruma gelene dek pişirin. 5 dakika kalıpta beklettikten sonra kalıptan çıkarın. Üstünü süslemeden birkaç gün hava sızdırmayan teneke bir kutuda saklamalısınız.
Yağ, şeker ve portakal suyunu krem haline getirin. Keki üç eşit daireye kesin. Alt iki kata krem sürdükten sünra üçüncü katı da üstüne yerleştirin. Kalan kremayı kenarlara sürün ve kenar bölümleri çikolata kurtların içinde yuvarlayın. Kalan kremanın bir bölümünü torba ile süslemeleri sıkmak için ayırıp, pastanın üstüne sürün. Torba ile süslemeleri yapıp, portakal şekerlemeleri ya da benzeri şeylerle güzel bir görünüm verin.

© lezzetler.com tarif no:50461 • adı:Çikolatalı ve Portakallı Kat Pasta • gönderen:rüzgarın kızı • indirme tarihi:04.05.2024 - 23:55