



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VİŞNELİ PASTA

1 ay bardağı vişne suyu
1 adet pandispanya
5-6 vişne reçeli taneleri
1 su bardađı Őeker
200 gr çikolata
2 yumurta sarısı
6-7 kaŐık tereyağı
1 paket kakao
4 ay fincanı kahve
Hazır krema

Tereyağını oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat kadar bekletip,yumuŐatın. Yağı bir kabakoyup krema halini alıncaya kadar ısıtın. Yumurta sarılarını, tozŐekeri, kakaoyu ve vişne suyunu katın. İyice, yumuŐak bir krema kıvamına gelene kadar karıŐtırmayı sürdürün. Pandispanyayı, üç kat olacak Őekilde kesin. Pandispanyanın en alt katını filmle kapladığınız dikdörtgen kek kalıbına yerleŐtirin. Bir fincan kahveyle biraz suyla karıŐtırıp bunu ilk pandispanya katının üzerine gezdirin. HazırlanmıŐ kremanın yarısıyla üstünü kaplayıp ikinci pandispanya dilimini koyun. İlk katta yaptığınız iŐlemi yineleyin. Bittikten sonra üçüncü dilim pandispanyayı koyup onu da daha öncekiler gibi ıslatın. Tatlıyı buzdolabına, soğumaya bırakın. Ezip, ufaladığınız çikolatayı bir kaba koyup içi sıcak su dolu baŐka bir kabin içine yerleŐtirerek eritin. BaŐka bir kapta tozŐekeri çevirin ve yavaŐ yavaŐ karıŐtırmaya devam ederek çikolatanın üzerine dökün. 8-10 dakika karıŐtırmaya devam edin. Tatlıyı buzdolabından çıkarıp kalıba dkn. Mümkün olduğu kadar hızlı karıŐtırarak karıŐımı tatlının üzerine boŐaltın. Bir bıçak yardımıyla yüzeyini kare kare zizin ve yeniden 25 dakika kadar buzdolabına koyun. Üzerini vişne taneleriyle süsleyin.