



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİLEKLİ BİTTER ÇİKOLATA KREMALİ PASTA

Kek hamuru için:

4 yumurta (oda sıcaklığında)

4 kahve fincanı un

4 kahve fincanı toz şeker

4 yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Çikolatalı krema için:

2.5 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı un

1.5 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı kakao

1/3 su bardağı nişasta

1 yemek kaşığı tereyağı

80 gr. bitter çikolata

Ara dolgu için:

500 gr. çilek

Öncelikle oda sıcaklığında ki yumurtalar ile şekeri iyice çırpıp krema haline getirelim. Daha sonra un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Güzelce 10 dk. çırpın. Yağlı kağıt serili yuvarlak veya dikdörtgen kalıbınıza dökün. 170 derecede iyice kabarana dek pişirin. Çikolatalı krema içinse çikolata ve tereyağı haricindekileri bir tencereye ilave edip karıştırarak iyice koyulaştırın. Muhallebi kıvamına gelip göbek atınca çikolata ve tereyağını ilave edin. İyice eritip çırpıp ateşten alın. 5-10 dk. dinlendirip iki ye kesip sıcak kremanınızın yarısını arasına sürün. Sonra bir kat çilekleri dilimleyerek yerleştirin. En son kek katını yerleştirip kalan kremayı sürüp çileklerle süsleyip servis yapın. Eğer krema sıcak olmaz ise keki yumuşatmayacaktır. Servisten önce bir süre buzdolbında bekletirseniz kek ve krema daha iyi birbirine geçecektir.



---

© lezzetler.com tarif no:132454 • adı:Çilekli Bitter Çikolata Kremalı Pasta • gönderen:kivili • indirme tarihi:21.09.2024 - 06:59