



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇİKOLATALI PASTA

250 gram çilek
Pandispanya için:
5 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 su bardağı+1 çorba kaşığı tozşeker
Yarım su bardağı+1 çorba kaşığı su
3 çorba kaşığı nişasta
1 paket kabartma tozu
Krema için:
7 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
2,5 su bardağı krema
Çikolata çemberi için:
50 gram bitter çikolata
Üzeri için:
10-15 adet çilek

Krema için çikolatayı benmari usulü eritin. Ayrı bir yerde kremayı kaynatıp ocaktan alın ve çikolataya ilave edip karıştırın. Pandispanya için yumurta, un, tozşeker, su, nişasta ve kabartma tozunu mikserin orta devrinde 2 dakika, sonra hızlı devirde 3 dakika çırpın. 20 cm çapındaki kek kalıbına boşaltıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (keke bir bıçak batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Pandispanya soğuyunca, enlemesine ortadan ikiye kesin. Birinci katına kremanın 1/3'ünü yayın. Üzerine bütün haldeki 250 gram çileği yerleştirin. Kremanın kalan 1/3'ünü sıkma torbasına alıp, çileklerin üzerine sıkın. Pandispanyanın kalan parçasını üzerine kapatın ve elinizle hafifçe bastırın. Kalan kremanın 1/3'ünü pandispanyanın üzerine ve yanına sürün. Çikolata çemberi için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıt üzerine 7 cm eninde ve 65 cm boyunda sürün. Donmaya yakın, yaklaşık 2 dakika sonra yağlı kağıt dışa gelecek şekilde pastanın çevresine yapıştırın. Yağlı kağıdı dikkatlice sıyırın. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Üzerini dilimlenmiş çilekle süsleyip servis yapın.

