ELMALI ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

Malzeme
- 2 katlı sade hazır kek
- Sosu için:
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 2 tatlı kaşığı granüle hazır kahve
- 4 adet kesme şeker
- Kreması için:
- 1 adet elma
- 1 su bardağı damla çikolata
- Yarım litre süt
- 2 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı fındık
- 1 adet yumurta
- 100 g Sana yağı

Hazırlanışı
Sosu için : Küçük bir tencerede unu, şekeri, yumurtayı sütü koyup, iyice karıştırın.
Daha sonra tencereyi ateşe oturtup, sos muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte devamlı karıştırarak pişiriniz.
Sos kıvamına geldikten sonra ateşten indirip, içine vanilyayı ve oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip, karıştırdıktan sonra sosu soğumaya bırakın.
Sos soğurken, küçük bir kâsede sıcak suyu, hazır granüle kahveyi ve şekeri karıştırıp, servis tabağına aldığınız kekin tabanını kahveli sosun yarısı ile ıslatın.
Soğuyan sosun içine iri çekilmiş fındıkları karıştırın.
Sos ile ıslanmış kekin üzerine, fındıklı sosun yarısını koyup, düzeltin. Elmanın kabuğunu soyup, ince dilimledikten sonra fındıklı sosun üzerine dizin.
Kekin ikinci katını da kalan kahveli sos ile ıslatıp, elmaların üzerine kapatıp, kalan fındıklı sosu üzerine döküp, kaşığın sırtı ile sosun üzerini düzeltiniz.
En üstünü kalan fındıklar ve damla çikolatalar ile süsleyip, buzdolabında en az bir saat soğuttuktan sonra servis edin.

ML® Elmalı Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29100 • adı:Elmalı Çikolatalı Yaş Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.04.2024 - 09:02