ÇİKOLATALI PASTA

Malzemeler:
1 adet pandispanya
1 su bardağı toz şeker
150 gr çikolata
hazır krema
2 yumurta sarısı
4/5 su bardağı toz şeker
6 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kakao.

Tereyağını oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat kadar bekletip, yumuşatın. Yağı bir kaba koyup krema halini alıncaya kadar ısıtın. Yumurta sarılarını, tozşekeri, kakaoyu katın. İyice, yumuşak bir krema kıvamına gelene kadar karıştırmayı sürdürün. Pandispanyayı, üç kat olacak şekilde kesin. Pandispanyanın eh alt katını filmle kapladığınız dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin. Hazırlanmış kremanın yarısıyla üstünü kaplayıp ikinci pandispanya dilimini koyun. İlk katta yaptığınız işlemi 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 başka bir kabın içine yerleştirerek eritin. Başka bir kapta tozşekeri çevirin ve yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek çikolatanın üzerine dökün. 8-10 dakika karıştırmaya devam edin. Tatlıyı buzdolabından çıkarıp sosu mümkün olduğu kadar hızlı karıştırarak karışımı tatlının üzerine boşaltın. Tatlının üzerine kakao eleyerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:35399 • adı:Çikolatalı Pasta • gönderen:mesai • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:27