ÇİKOLATALI PASTA

100 gr un
2 paket Bitter Çikolata
Yarım paket eritilmiş Tereyağ
150 gr şeker
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
Bir çimdik tuz
1 paket vanilya
1 Paket Krem şanti

Önce çikolatayı Benmari usulü eritiyoruz, daha sonra karıştırma kabına alıyor unu, kabartma tozunu, şekeri, 1 cimdik tuz, yumurtaların sarısını (yalnız beyazlarını atmayın başka bir karıştırma kabına alın), eritilmiş tereyağı, bir de malzenayı ekleyip bunları iyice karıştırıyoruz. Ayırdığımız beyaz yumurtaların içine bir çimdik tuz atıp mikserle iyice beyaz yumurtaları çırpıyoruz. Beyaz yumurta karışımını çok yavaş yavaş ve azar azar sarı yumurta karışımına ekliyoruz ve tahta bir kaşıkla yedire yedire ama çok yavaş yavaş karıştırıyoruz çırptığımız beyazlar sönmesin diye.Yuvarlak bir kek kalıbına iyice tereyağı sürüyoruz ve bu kek karışımını kalıba döküp, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında asağı yukarı 20-25 dakika pişiriyoruz. Kek pişerken krem şantimizi hazırlıyoruz, vanilya şekerini de ekleyip iyice karıştırıp buzdolabına koyuyoruz, servis yaparken krem şantiyle süslüyoruz.

© lezzetler.com tarif no:68834 • adı:Çikolatalı Pasta • gönderen:adem elması • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:56