HOLLANDA USULÜ ÇİKOLATALI PASTA

Malzemesi:
180 gr. yumuşatılmış margarin
180 gr. şeker
8 yumurta (sarısı, akı ayrılmış, akı çırpılıp köpük haline getirilmiş)
120 gr. rendelenmiş çikolata
1 çay kaşığı tarçın
1 limonun suyu ve kabuk rendesi
250 gr. çekilmiş badem
Kreması:
35 cl. süt
80 gr. şeker
3 yumurta sarısı
50 gr. kakao
45 gr. küçük doğranmış margarin
Çikolatalı glase:
90 gr. çikolata
175 gr. şeker
1/2 bardak su

Hazırlanışı:
Margarini bir kaba koyun. Şekeri ve yumurta sarılarını katın. Yaklaşık 30 dakika karışımı krem haline gelinceye kadar çırpın. Çikolatayı 2 çorba kaşığı sıcak su ile eritin. Sonra krem haline getirdiğiniz karışıma ilave edin. İyice karıştırın. Sonra tarçın, limon suyunu, limon kabuğu rendesini, çekilmiş badem ve yumurta akından hazırladığınız köpüğü katın. Karışımı yağladığınız kaba koyup kızdırılmış fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Sonra kalıptan çıkarıp enlemesine üçe bölün.
İç için verilen malzemeleri bir kapta benmari usulüyle (içi su dolu bir kap içinde ateşe oturtarak) çırparak krem haline getirin. Böldüğünüz keklerin arasına bu kremden sürün. Sonra üst üste yerleştirin.
Glase için çikolatayı yine benmari usulüyle eritin. Bir kapta şekeri su ile kaynatın. Şurup haline getirin. Soğumaya bırakın. Sonra şurubu erimiş olan çikolataya katın. Pastanın üzerine ve yanlarına daha sıcakken bu glaseden sürün.

© lezzetler.com tarif no:43014 • adı:HOLLANDA USULÜ ÇİKOLATALI PASTA • gönderen:fiyaka • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:17