KARAORMAN PASTASI

200 g un
200 g pudra şekeri
200 g tereyağı
4 büyük yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 yemek kaşığı kakao
Dolgu için:
250 gr kiraz
4 çorba kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı meyve suyu
300 g krema
Üzeri için:
200 ml krema
200 g bitter çikolata, kıyılmış
2 yemek kaşığı çikolata gevreği
3 bütün kiraz, sapları üzerinde
2 çorba kaşığı süsleme şekeri

Fırını 180 ° C ısıtın.
20 cm yuvarlak kelepçeli kek kalıbını yağlayın.
Tüm kek malzemelerini büyük bir karıştırma kabına koyun ve elektrikli bir çırpma teli ile 4 dakika.
Karışımı kek kalıbına dökün ve üstleri bir spatula ile düzeltin ve 25-30 dakika pişirin. Kek ortaya yerleştirilmiş bir kürdan temiz çıktığında hazırdır. Tamamen soğumaya bırakın.
Kirazları şeker ve meyve suyu ile bir tencereye koyun, sonra 10 dakika ya da yumuşayıncaya kadar pişirin. Tamamen soğumaya bırakın.
Kremayı çırpın. Kirazları süzün ve suyu keklerin üzerine sürün. Kremanın yarısını keklerin üstüne dökün ve kirazlarla üstüne atın.
Kalan krema ile kekin üst ve yanlarını kaplayın.
Üzeri için, kremi kaynama noktasına kadar ısıtın, daha sonra üzerine çikolata dökün. 30 saniye bekleyin, ardından düzgünce birleştirilene kadar karıştırın.
Ganajı kekin üzerine dökün, yanlarına damlama yapmasına izin verin. Çikolata parçacıklı serpin.
Kirazlarları süsleme şekerine batırarak pastanın üzerini süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:135456 • adı:Karaorman Pastası • gönderen:pervane • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:21