



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON VE ÇİKOLATALI TEPİ PASTASI

2 ay kaşığı mısıır nişastası

4 limonun suyu

4 büyük yumurta, çırpılmış

225 g tereyağı

175 g şeker

Pasta için:

100 g tereyağı, küp şeklinde doğranmış

200 g çok amaçlı un

55 g şeker

1 yumurta, dövülmüş

Dekoru için:

200 g bitter çikolata

50 g tereyağı

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Tereyağı unu ve şekerle sürün, yumurtayı ve yeteri kadar soğuk su ekleyin hamuru yoğurun. Hamuru streç filmin içine sarın ve 30 dakika buzdolabında soğuduktan sonra unlu bir yüzeye dökün.

23 cm kare kek kalıbının altına bastırarak üzerini düzeltin. Hamura bir çatalla delikler açın, içine kuru fasulye doldurun. 10 dakika pişirin, daha sonra kabından çıkarıp fasulyeleri çıkardıktan sonra 8 dakika daha pişirin.

Bu arada, mısıır nişastasını limon suyunda çözün ve diğerk malzemelerle birlikte bir tencereye koyun. 6 veya 7 dakika orta ateşte karıştırın, karışım kalınlaşmalıdır. Kabarcık oluşmaya başlayana kadar devam edin, ardından hamur tabanına atın ve bir palet bıçağıyla hizalayın. Tamamen soğumaya bırakın.

Çikolatayı ve tereyağını, benmari eritin.

Karışımı limon tabakasının üzerine dökün ve soğumaya bırakın ve 9 kareye kesmeden önce bekleyin.

