VİŞNELİ ÇİKOLATALI PASTA

Kek İçin Malzemeler;
150 g tereyağı
1,5 bardak toz şeker
1,5 bardak un
3 adet Keskinoğlu yumurta
2 yemek kaşığı kakao
¾ su bardağı su
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı süt
Çikolatalı Krema Malzemeleri;
500 g süt
5 adet Keskinoğlu yumurta sarısı
½ su bardağı toz şeker
¾ su bardağı un
1 paket vanilya
80 g tereyağı
2 paket bitter çikolata

Kekin Hazırlanışı; Bir tencerenin içerisine önce suyu, daha sonra sütü ilave edip, kaynatın. Kaynayan karışıma kakaoyu dökün ve eritin. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir yerde mikserle kabarana kadar çırpın. Çırpmaya devam ederken yumurtaları tek tek ekleyin. Unu ve kabartma tozunu da malzemenin içerisine ilave edip iyice karıştırdıktan sonra kakaolu karışıma ekleyin. Hazırlamış olduğunuz malzemeyi yuvarlak kek kalıbına dökün ve 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.
Çikolatalı Kremanın Hazırlanışı; Süt ve vanilyayı ocağa koyun, sütün kaynamasını beklerken içerisine yumurta sarısını ve toz şekeri ilave edin. Karışımı mikser ile yoğun krema kıvamına gelene kadar çırpın. Karışıma unu da ilave edip ocaktan alın. Son olarak çikolata ve tereyağını ekleyip soğumaya bırakın. Hazırladığınız pandispanyaları ikiye bölün ve arasına kremayı koyup servis edin.



© lezzetler.com tarif no:115649 • adı:Vişneli Çikolatalı Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:39