



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZAHER PASTASI

120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr sütsüz (bitter) ikolata (küçük parçalara kırılmış)
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
6 yumurtanın sarısı
90 gr (3/4 su bardağı) un
8 yumurtanın akı (kar haline getirilmiş)
6 orba kaşığı kayısı marmelatı
Kaplamaıı:
250 gr sütsüz (bitter) ikolata (küçük parçalara kırılmış)
125 gr (1/2 su bardağı) krema
360 gr (3 su bardağı) pudra şekerı

Önce, fırınıızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı tereyağıla altı çıkan 22,5 cm'lik bir kek kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız.

180 gr çikolatayı ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyup, kaseyi kaynar su dolu bir tencereye yerleştiriniz.

Tencereyi ağır ateşe oturtup, çikolatayı eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkarak bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kaseye kalan 120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı ve şekerı koyup, hafif ve köpük köpük olana kadar kabartınız. Kasedeki erimiş çikolata ile vanilya esansını ekleyip, yeniden karıştırınız. Yumurta sarılarını teker teker ve her sarıyla 1 çorba kaşığı un katarak ekleyiniz. Madeni bir kaşıkla önce kalan unu, sonra da kar haline getirilmiş yumurta aklarını katınız. Hazırladığınız bu sulu hamuru yağladığınız kek kalıbına boşaltıp, üstünü kaşığın sırtıyla düzeltiniz. Kalıbı fırının orta katına sürerek hamuru 50-60 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp, bir kenarda 30 dakika soğutunuz. Keki kalıptan tel ızgaraya çıkarıp, uzun ve keskin bir bıçakla enine ikiye keserek yeniden soğumasını bekleyiniz.

Bu arada küçük bir tencerede, kayısı marmelatını 1-2 çorba kaşığı su ekleyerek ağır ateşte sürekli karıştırarak ısıtınız. Marmelat ısınınca tencereyi ateşten alıp, ılınması için bir kenara bırakınız.

Çikolata kaplamasını hazırlamak için, 250 gr çikolatayı ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, kabı kaynar su dolu bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ağır ateşi oturtup, çikolatayı eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içine çıkarak bir kenarda 10 dakika ılımağa bırakınız. Krema ve pudra şekerini katıp, pürüksüz olana kadar kabartınız.

Düz kenarlı bir bıçakla kayısı marmelatının yarısını yarım keklerden birinin üstüne sürüp, öteki kek parçasını marmelatın üstüne sandviç gibi kapatınız. Kalan kayısı marmelatını kekin üstüne yanlarına sürünüz. Bıçağı suyla çalkalayıp, çikolata kaplamasını pastanın üstüne ve yanlarına sürünüz. (Kaplamanın düzgün olmasına dikkat ediniz.) Pastayı buzdolabına kaldırarak 2 saat kaplamasını soğuttuktan sonra, pasta buzdolabından alıp bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.

Not: Viyana'daki lüks Zaher otelinin özelliğı olan bu çok lezzetli zengin çikolatalı pasta, Avusturya'nın ulusal pastasıdır. Geleneksel olarak bol taze krem şantiyiyle ve tatlılığını almak için yanında bir bardak soğuk suyla servis edilir.