ÜÇ KATLI ÇİKOLATALI PASTA

Pandispanya için:
6 adet yumurta
6 Türk kahvesi fincanı tozşeker
4,5 çorba kaşığı kaynar su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
4,5 Türk kahvesi fincanı un
3 çorba kaşığı kakao
1,5 paket kabartma tozu
1,5 paket vanilya
Krema için:
600 gram Ricotta peyniri ya da tuzsuz lor peyniri
Yarım su bardağı bal
Çilek

Pandispanya için yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Akları cam bir kasede krem şanti kıvamına gelinceye kadar mikserle (yaklaşık 7-8 dakika) çırpın. Şekerin yarısını ekleyip, şeker eriyinceye kadar çırpmaya devam edin. Ayrı bir kasede yumurta sarılarını, kalan şeker ve kaynar su ile şeker eriyinceye kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın. Şeker eriyince yağı ekleyin ve çok az çırpın. İçine elenmiş un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı katıp, karıştırın. Tahta bir kaşıkla, çırpılmış yumurta akından 2 kaşık alarak, unlu karışıma katın ve fazla karıştırmadan yedirin. Yumurta akı bitene dek işleme devam edin. 25 cm çapındaki yuvarlak kek kalıbını yağlayıp unladıktan sonra karışımı içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, fırının kapağını hiç açmadan 50 dakika pişirin. Pandispanyayı oda sıcaklığında bekleterek soğutun ve enlemesine 3 eşit parçaya bölün. Diğer taraftan krema için peynir ve balı bir kaba alarak, mikserle çırpın. Peynirli karışımı 3 eşit parçaya ayırın ve kek dilimlerinin arasına sürüp, üzerine dilimlenmiş çilek yerleştirin. Pastanın üstünü krema ile kaplayıp, dilimlenmiş çilekle süsleyin. Dilimleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161571 • adı:Üç Katlı Çikolatalı Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:58