



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI PASTA

250 gram tereyağı
250 gram bitter çikolata
150 gram toz şeker
6 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

İlk önce iç içe girebilecek ve ateşe dayanıklı iki ayrı kabı alın. Büyük olanına yarıya kadar su doldurup, küçük kabı içine oturtun. Bu küçük kabın içine çikolata, tereyağı ve toz şekeri koyun. Bu şekilde tencereleri orta ısıdaki ateşin üzerine oturtun. Çikolatayı eritip, karıştırın. Sonra eriyen şekerli, yağlı çikolatanın üzerine unu azar azar ekleyip, sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar pişirin. Ocağın üstünden küçük tencereyi alıp, bir kenarda soğumaya bırakın.

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Yumurta sarılarını yavaş yavaş ve karıştırarak çikolatalı karışıma ekleyin. Öte yandan bir başka kabın içinde yumurta beyazlarını tuzla iyice çırpıp, katılaşıp, kar gibi oluncaya değin 5-6 dakika çırpın. Sonra bu kar gibi olan yumurta aklarını da yukarıdaki karışıma ekleyip, yine karıştırın. Bir taraftan da fırına dayanıklı 25-30 santimetre çapındaki kalıbı, yumuşamış tereyağıyla iyice yağlayın. Kek karışımınızın üçte birini bir kenara ayırın. Yağlanmış kalıbın içine kalan kek karışımını boşaltıp, 175 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika kadar pişirip, hemen fırından çıkarın. Sıcakken üzerine ayırdığınız kek hamurunu gezdirin ve dilimleyip servise sunun.

