



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ PASTA

200 gram böğürtlen  
150 gram parça çikolata  
Pandispanya için:  
4 adet yumurta  
Yarım su bardağı un  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım su bardağı tozşeker  
30 gram ceviz içi  
1 tatlı kaşığı kakao  
Krem patisserie için:  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı tozşeker  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı margarin  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı vanilya  
Şeker şurubu için:  
1 su bardağı tozşeker  
Yarım su bardağı su  
Birkaç damla limon suyu  
Kramabör için:  
250 gram margarin  
3/4 su bardağı şeker şurubu  
1 tatlı kaşığı kakao  
Çikolata sos için:  
40 gram bitter çikolata  
40 gram pralin ezme  
2 çorba kaşığı margarin

Şeker şurubunu hazırlamak için tozşeker, su ve limon suyunu bir tencerede kaynatıp soğumaya bırakın. Pandispanya için yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurtanın aklarını toz şekerinin yarısı ile iyice kabarana kadar çırpın. Başka bir kaptaki yumurta sarıları, yağ, kakao, kalan tozşeker ve ceviz içini karıştırın. Bu karışımı çırpılmış yumurta beyazına yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Karışımı yağlanmış kalıba dökerek, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Piştikten sonra soğuması için bir kenara alın. Krem patisserie için süt, un, tozşeker, margarin, yumurta ve vanilyayı bir tencereye alın. Kısık ateşte karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Ilıdıktan sonra çırpma teliyle karıştırarak yumuşamasını sağlayın. Bu arada kramabör için oda sıcaklığında beklemiş margarinini mikserle 10 dakika çırpılarak kabartın. Yarım su bardağı şeker şurubunu ve kakaoyu margarine ekleyip karıştırın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye ayırın. Bir fırça ile şeker şurubunu pandispanyaların üzerine sürün. Krem patisserie'nin yarısını pandispanyanın üzerine yayın. Böğürtlen ve çikolata tanelerini yerleştirin. Kalan krem patisserie'yi böğürtlenlerin üzerine yayıp diğer pandispanya ile kapatın. Pandispanyanın üzerini kramabör ile kaplayın. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Bu arada çikolata sos için tüm malzemeyi benmari usulü eritin. Buzdolabından çıkardığınız pastanın üzerine çikolata sosu yayıp, bir müddet daha buzdolabında bekletin. Değişik meyvelerle süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161321 • adı:Böğürtlenli Pasta • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:05