ÇİKOLATA GANAJLI PASTA

240 gr. un
Çeyrek çay kaşığı tuz
400 gr. şeker
2 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
120 ml. süt
1 yemek kaşığı limon suyu
250 ml. su
250 gr. margarin
3 yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı vanilya esansı
150 gr. margarin
2 yemek kaşığı su
250 gr. elenmiş pudra şekeri ekleyin
1 çay kaşığı vanilya
2 yemek kaşığı kakao

Bir kaba koyarak, 240 gr. un çeyrek çay kaşığı tuz, 400 gr. şeker, 2 yumurta, 1 çay kaşığı karbonat (tepeleme), 120 ml. süt, 1 yemek kaşığı limon suyu iyice karaıştırılır.
Un, tuz şeker yumurta karbonat süt ve limon suyu harcını karbonatın etkisini göstermesi için 5 dakika bekletin 250 ml. su, 250 gr. margarin, 3 yemek kaşığı kakao (tepeleme), 1 çay kaşığı vanilya esansını bir sos tenceresinde karıştırın.
Bunu yukarıdaki harçkla karıştırın ve 10 cm derinliğinde ve 25 cm.?lik kare bir fırın kabına ya da 10 cm derinliğinde, 30 cm. x 25cm.?lik dikdörtgen bir fırın kabına dökün. 180°C?de 35 dakika süre ile pişirin.
Soğutun, kremasını yayın ve kare kare kesin.
Kaplama: Bir sos tenceresinde 150 gr. margarini 2 yemek kaşığı suyla eritin. 250 gr. elenmiş pudra şekeri, 1 çay kaşığı vanilya ve 2 yemek kaşığı kakao ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:117303 • adı:Çikolata Ganajlı Pasta • gönderen:Bakır Cezve • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:13