



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA MUSLU VE ANTEPFISTIKLI PASTA

50 gr margarin
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı un
2 yemek kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
200 gr bitter çikolata
1/2 su bardağı süt
200 ml krema
1 yumurta sarısı
150 gr tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
100 gr antep fıstığı
1 yemek kaşığı nescafe
1 su bardağı ılık süt
200 ml krema
200 gr bitter çikolata
50 ml krema
50 gr beyaz çikolata

Yumurta ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Başka bir kapta un, nişasta, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlıyoruz. Şekerler eriyip krema kıvamına gelince sütü ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Harmanladığımız unlu karışımı eleyerek ekledikten sonra tahta bir kaşık yardımıyla homojen bir karışım elde edene kadar karıştırıyoruz. Hamuru yağladığımız kelepçeli kek kalıbına döküp 170 C°de 35-40 dakika kadar pişiriyoruz.

Eğer pandispanyayı da kakaolu yapmak isterseniz un miktarını 1/2 su bardağına indirip azalttığınız bu miktar yerine 2 yemek kaşığı kakao kullanabilirsiniz.

Kelepçeli kek kalıbı yerine pasta malzemeleri satan dükkanlarda bulabileceğiniz çemberlerden de kullanabilirsiniz. Bunları kullanmak için bir tepsi içerisine önce kalıptan daha büyük bir alüminyum folya serip üzerine yağlı kağıt seriyoruz. Kalıbı yağlı kağıdın ortasına yerleştirip alüminyum folyo yardımıyla kenarlarını kaplıyoruz. Böylece kekimizin kalıptan akmasını engellemiş oluyoruz. Kekimiz pişerken muslumuzu hazırlamak için, margarin, çikolata ve sütü birlikte eritiyoruz.

Çikolatalı karışım hafif ılınınca yumurta sarısını ekleyip çırpıyoruz. Başka bir kapta kremayı da katışılana kadar mikserle çırpıyoruz. Çikolatalı karışımı kremaya ekleyip 1-2 dakika daha çırpmaya devam ediyoruz.

Hazırladığımız musu buzdolabında 20-30 dakika katılaşana kadar bekletiyoruz. Musumuz soğuyunca dolaptan çıkarıp tepciler oluşana kadar 1-2 dakika daha çırpıyoruz.

Musumuz dolapta soğurken krokanımızı hazırlamak için bir tavaya yada tencereye kullanmak istediğimiz çerezler (fındık, fıstık, badem vb. ne isterseniz) ile birlikte şeker ve limon suyunu koyuyoruz. Kısık ateşte şeker eriyip çerezlerimizin her tarafına bulanana kadar arada karıştırarak pişiriyoruz. Şeker tamamen eriyip karamel rengi aldığı anda yağlı kağıt serdiğimiz bir tezgaha döküp soğumasını bekliyoruz. Soğuduktan sonra dilediğimiz büyüklükte döverek (çok ince parçalamamaya özen göstererek rondodan da geçirebilirsiniz.) hazır hale getiriyoruz.

Bu arada kekimiz soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp ortadan ikiye kesiyoruz. Bu kesme işini naylon bir ip kullanarak yada mümkün olduğunca uzun bir bıçak kullanarak yapmanızı tavsiye ederim. Eğer bıçak kullanacak iseniz önce çevresini 2-3 cm derinliğinde keserek ilerlerseniz düzgün katlar oluşturabilirsiniz. Ayrıca eğer kekinizin üst kısmı düzgün kabarmadı ise üst tarafındaki bombeyide keserek düzeltmelisiniz.

İkiye kestiğimiz kekin ilk katını tekrar kalıba yerleştirip, nescafe'li karışım ile ıslatıyoruz. Üzerine muslumuzun yarısını bir kaşık yada spatula yardımıyla düzgünce yayıyoruz

Musulun üzerini krokan parçalarıyla kaplayıp üzerine musulun kalan yarısını döküyoruz ve yine bir kaşık yardımıyla düzeltiyoruz. (Kekimizin kaymaması için krokan parçalarının iki mus katmanı arasında olması gerekli!) Kekimizin ikinci katını üzerine kapatıp tekrar nescafe'li karışım ile ıslatıyoruz ve biz ganajımızı hazırlarken dolapta dinlendiriyoruz.

Çikolatalı ganajı hazırlamak için bir tavaya kremayı koyup içine çikolataları kırıyoruz ve çikolatalar eriyene kadar sürekli karıştırarak ısıtıyoruz. Çikolatamız tamamen eriyince ocaktan alıp oda sıcaklığına gelene kadar arada karıştırarak soğutmaya devam ediyoruz. Bu sırada küçük bir kase pastamızın kenarlarını kaplamak için ayırıyoruz. Kalan ganajımız soğuyup hafif yoğunlaşınca (pastamızın üzerinin düzgün olması için çok sıvı değil fakat hala akışkan bir halde olmalı) kekimizin üzerine döküyoruz ve ganaja dokunmadan sağa sola kaldırıp

oyunarak ganajın her tarafa eşit olarak yayılmasını sağlıyoruz. Üzeri düzgün bir hal aldığıında dolapta 1-2 saat mümkünse bir gece soğuyup sertleşene kadar bekletiyoruz.

Pastamızın üzerini süslemek için başka bir tavaya kremayı koyup bu sefer içerisine beyaz çikolayı koyuyoruz ve yine eriyene kadar sürekli karıştırarak ısıtıyoruz. Beyaz ganajımız hafif ılınınca buzdolabı poşetine doldurup ağzını bağlıyoruz ve sıkılabilir bir kıvama gelene kadar donduruyoruz.

Pastamız soğuyup sertleşince kalıbın kenarlarından bir bıçak yardımıyla geçip çıkıyoruz. Ayırdığımız ganajdan bir bıçak ile kenarlarına sürüp file fıstık yada badem ile kaplıyoruz. Kenarları kaplarken elinize bir avuç fıstık alıp yavaşça bastırın. Fıstıklar ganaja yapışacaktır. Yapışmayıp düşenleri düzgünce toplayıp her tarafı fıstıkla kaplanana kadar bunu tekrarlayın.

Pastamızın kenarlarını kapladıktan sonra üzerini süslemek için dilediğinizi yapabilirsiniz aslında ama ben içerisine beyaz ganaj doldurup dondurduğum buzdolabı poşetinin ucunu çok az kesip, baklava dilimleri ile süslemeyi hem lezzet hem de renk uyumu olarak çok seviyorum. Bu yüzden sık sık bunu kullanıyorum.

