ÇİKOLATA TOPLU PASTA

Çikolata kreması için:
250 gr krema
400 gr bitter çikolata
150 gr tereyağı
Kek için:
250 gr tereyağı
250 gr toz şeker
100 gr bal
100 gr eritilmiş bitter çikolata
5 yumurta sarısı
2 yumurta
50 gr kakao
350 gr un
100 ml süt

Çikolata kremasını hazırlamak için kremayı bir tavada kaynatın. Çikolatayı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Tereyağını da ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın.
Kek için oda sıcaklığınö yumuşatılmış tereyağını şekeri ekleyip çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Kalan malzemeyi ilave edip iyice karıştırın. Kek hamurunu 18 cm çapındaki kelepçeli kalıba döküp önceden ısıtılmış 160 derece fırında 50 dakika pişiririn.
Fırından alıp 6 saat dinlendirin. Kalıptan çıkarıp enine 3 eşit parçaya kesin. Katların arasına hazırladığınız ganajı sürüp üst üste yerleştirin. Üzerini ve çevresini kalan ganajla kaplayın. Üzerine sütlü, bitter ve beyaz çikolataya batırılmış truffleri yerleştirip buzdolabında soğutun.

Not: Pasta yapımında kullanacağınız keklerinizi veya pandispanyalarınızı 1 gün önceden hazırlayıp dinlendirin. Böylece 2 veya 3 kata kesmek çok daha kolay olur ve kekleriniz dağılmaz.

© lezzetler.com tarif no:65815 • adı:Çikolata Toplu Pasta • gönderen:tzu • indirme tarihi:06.05.2024 - 05:39