



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ARABA PASTA

Sünger Kek için:

2.5 Su Bardağı Un (250 Gram) (Protein Oranı Düşük)

2/3 Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (60g)

2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

10 Büyük Boy Yumurta (oda sıcaklığında)

4 Çay bardağı Bardağı Toz Şeker (360g) (veya Pakmaya Pudra şekeri)

3 Yemek Kaşığı Su (45ml)

1/2 Su Bardağı Pakmaya Kakao (40g)

Arasına Krema:*

Pakmaya Çilekli Puding

2 Su Bardağı Süt (400ml)

Pakmaya Krem Şanti

Üzeri için:

Pakmaya Puding Çeşitleri

Pakmaya Çikolatalı Sos

Çikolata ve şekerlemeler

Fırınınızı önceden 180 °C'ye ayarlayın.

Araba şeklindeki kek kalıbınızı yağlayıp hazırlayın. Dilerseniz tüm tepsiyi yağlayıp ince dökülebilir, kalıplarla kesip üst üste koyarak da kullanabilirsiniz.

Yumurtalarının beyazları ve sarılarını ayırın. Beyazlara hiçbir şekilde sarı karışmadığından, beyazların bulunduğu çırpma kabı ve çırpma uçlarına sarı değmediğinden, kap ve ekipmanın kuru olduğundan emin olun. Yumurta aklarını önce yavaş sonra yüksek devirde çırpma başlatsın. Üzerine, şekerin yarısını yavaşça ekleyin. Beyazlaşıp, tepecikler oluşana kadar çırpma devam edin. Fazla katılaştırmayın.

Yumurta sarılarını çırpma başlatsın, üzerine şekeri de ekleyerek çırpma devam edin. Şeker tamamen eriyinceye kadar çırpma devam edin. 1-2 yemek kaşığı su ekleyerek bir süre daha çırpın.

Bu aşamada biraz limon özütü veya vanilya özütü ekleyebilirsiniz. 1 çay kaşığını geçmesin.

Kuru malzemeleri ayrı bir kaptaki suya ekleyerek karıştırma kabına aktarın ve harmanlayın.

Harmanladığınız kuru malzemeyi bir spatula yardımıyla yumurta sarılarının olduğu karışıma yavaşça söndürmeden yedirin. Ardından yumurta beyazlarının olduğu karışıma ekleyin ve spatula yardımıyla yavaş yavaş karıştırarak tüm malzemeleri birbirine karışımı söndürmeden yedirin.

Kek kalıbınıza aktararak, 40-45 dakika pişirin. Pişme esnasında her fırının pişirme süresi farklılık gösterdiği için lütfen takip edin.

Piştliğini anlamak için bir kürdan batırın, temiz çıkarsa pişmiştir.

Fırından aldığınız keki tel ızgara üzerinde dinlendirin.

Pasta kekini tırtıklı bıçak yardımıyla saat yönünde döndürerek ikiye kesin arasında 2 su bardağı süt ile pişirdiğiniz çilekli pudingden sürüp, çikolata serpiştirin.

Kekin diğer parçasını üzerine kapatıp, istediğiniz Pakmaya puding çeşitini 2 Su bardağı süt ile pişirerek, üzerine döküp, çikolata ve şekerlemelerle süsleyin.

Buzdolabında soğutup, soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121786 • adı:Çikolatalı Araba Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:39