ÇİKOLATALI BEZELİ PASTA

Elif Korkmazel

Beze için:
4 adet yumurta akı
2 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı kakao
Kreması için:
2 paket sade krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
3 paket 80 gramlık bitter çikolata
1 su bardağı krema
1 su bardağı böğürtlen veya ahududu

Büyük bir çırpma kabına yumurta aklarını ve şekeri koyup sıcak su dolu bir kaba yerleştirin ve benmari usulü birkaç dakika ısıtın. Kap sudayken kuvvetlice çırpın. Homojen hale geldikten sonra, torbaya koymadan hemen önce kakaoyu ekleyin ve karıştırın. Karışımı sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt üzerine yapmak istediğiniz pastanın şeklini (yuvarlak ya da dikdörtgen) bir kurşun kalemle çizin ve fırın tepsisine yerleştirin. Çizdiğiniz şekillerin üzerine sıkma torbası yardımı ile beze hamurundan sıkın. Pastanızı kaç kat yapmak istiyorsanız o kadar kat hazırlayın. Önceden ısıtılmış 50-70 derecelik fırında 2 saat pişirin. Bu sürenin sonunda fırını kapatıp 1 saat daha içinde kuruması için bekletin. Diğer taraftan kremayı hazırlayın. Süt ve krem şantiyi çırpıp bir kenara alın. Çikolatayı kırıp krema ile karıştırın ve benmari usulü ocakta eritin. Beze katlarından birini servis tabağına alıp üzerine önce çikolatalı sos, sonra da krem şanti sürün. En üste ise ahududu koyun. İkinci parça bezeyi üzerine kapatın tekrar sos, krem şanti ve ahududu yerleştirin. Pastanız 3 katlı ise aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın.

© lezzetler.com tarif no:161575 • adı:Çikolatalı Bezeli Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:11