



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ PASTA

- 1 Paket Sana Mutlu Aile
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket vanilyalı toz puding
- 150 gr Sana Yağı
- 1,5 Su Bardağı yoğurt
- 4 Yemek Kaşığı kakao
- 2 Adet yumurta
- 200 gr pudra şekeri
- 2 Su Bardağı un
- 50 gr taze çilek
- 1 Paket kabartma tozu arasına
- 2 Su Bardağı süt

Ufak bir sos tenceresinde ocağın en kısık ateşli ayarında sıkça karıştırarak çikolatayı eritin. Altını kapatıp ılınmaya bırakın. Bir kasede yumurta aklarını kopuk gibi ve katı olana kadar çırpın. Başka geniş bir kasede yumurta sarıları, seker ve oda ısısındaki tereyağını yüksek hızda mikserle iyice kabarana kadar (yaklaşık 5 dakika) çırpın. Mikserin hızını azaltıp erimiş çikolatayı, sour cream veya yoğurdu, un, kabartma tozu, karbonat, tuz, 1 bardak su ve gülsuyunu ilave ederek karıştırmaya devam edin. yaklaşık 2 dakika karışana kadar çırpıttıktan sonra spatula veya büyük bir kaşık yardımı ile kopuk haline getirdiğiniz yumurta akını havasını indirmeden karıştırın. Kelepçeli kalibınızı* yağlayıp unladıktan sonra hamuru döküp 350F/175C dereceli fırında yaklaşık 45 dakika parmağınızla keke dokunduğunuzda sünger gibi geri gelecek hale gelene kadar pişirin. Fırından alıp hafifçe ılındıktan sonra gerekirse bıçakla kenarlarından geçip kalıbın kelepçeli yan tarafını çıkarın. Alt kısmını kekten ayırmayın. Kremayı hazırlayın: Orta büyüklükte bir sos tenceresinde 1/2 su bardağı çikolata damlasını çok kısık ateşte spatula veya kasıkla sürekli karıştırarak eritin hafifçe ılındıktan sonra kasık yardımı ile pudra sekerini, yağı ve 1/4 su bardağı çiğ kremayı ilave edip pürüzsüz hale gelene kadar.. karıştırıp kremanızı hazır hale getirin. Glazür için: Yine sos tenceresinde çok kısık ateşte çiğ kremayı ve çikolata damlalarını çikolata edilip sos biraz katılaşıp kadar karıştırın. Sosu kullanana kadar ilik tutmaya özen gösterin. Kekinizi tırtıllı bıçakla iki kere enlemesine kesip uç parça elde edin. Daha sonradan pastayı servis tabağına aktarabilmek için kelepçeli kek kalıbının tabanını çıkarmadan başka bir tepsi üstünde duran tel ızgaranın üstüne pastanın alt parçasını yerleştirin. (tepsi üstüne yerleştirilmiş ızgara sayesinde kekten akan fazla Glazür tepsiye geçecek ve yeniden kullanabileceksiniz) (İsterseniz bu aşamada keklerinizi fırça yardımıyla sütle biraz ıslatabilirsiniz.) Hazırladığınız Truffle kremasından bir miktar üstüne sürüp bıçakla veya spatula ile yayın. Ustlerine çok kalın olmaması için ortadan ikiye enlemesine kesilmiş çilekleri fazla doldurmadan aralıklı dizin. Ustüne ikinci kat keki koyup aynı işlemi tekrarlayın. (Bu aşamada isterseniz truffle kremadan 1/2 su bardağı kadar ayırıp ustüne torba ve yıldız uç ile sus yapmak için ayırabilirsiniz. Fotoğrafta kullanılmadı.) Kalan kekide düzgünce krema ve çileklerin üzerine yerleştirdikten sonra ilik halde duran glazürünüzü tencereden kekin ortasına döküp genişçe bir bıçak yardımı ile (veya asil olarak pastacıların kullandığı düzeltme spatulası ile) sosu kekin her tarafına yayın. Aşağı akan kısımları da yine bıçakla kenarlara sürerek pastayı tamamen sosla kaplayın. Bu işlemi yaparken mümkün olduğunca elinizi çabuk tutup sos katılaşmadan düzgün bir yüzey elde ettikten sonra daha fazla sosla oynamayın. çilek yarımları ile pastanın kenarlarını süsleyin. Ayırdıysanız Truffle kremayı sıkma torbasına koyup çileklerin arasına sikip süsleyin. Buzdolabında en az 1 saat kadar dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

Not: Eğer kelepçeli kek kalibınız yoksa normal yuvarlak kek kalibınızı yağlayıp unladıktan sonra keki pişirin. ılındıktan sonra yine uç parçaya kesin. Kalınca bir kartondan kekinizle aynı büyüklükte bir yuvarlak kesip kartonu alüminyum folyo ile kaplayın. Kekin ilk taban parçasını bu kalıba yerleştirdikten sonra tel ızgaraya koyup diğer işlemlere devam edin.