



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DOĞUM GÜNÜ PASTASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

140 gram tereyağı
175 gram esmer şeker
2 yumurta
225 gram kepekli un
50 gram kakao tozu
Çeyrek çay kaşığı karbonat
250 gram yoğurt
300 gram pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı tereyağı
3-4 çorba kaşığı kaynar su
500 gram beyaz, sade ve sütlü çikolata

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve 18x28 santimetrelilik tepsinin tabanını tereyağı ile yağlayıp kenara koyun. Başka bir yerde tereyağını ve şekerini bir kaba koyup elektrikli çırpıcı kullanarak hafifçe kabarana kadar iyice karıştırın. Üzerine yumurtaları birer birer ekleyin ve iyice çırpın.

Unu, kakaoyu ve karbonatı bir elekten geçirin ve aynı kaba dökün. Üzerine doğal yoğurdu ekleyin. Bir kaptaki bu karışımı hiç bir kabarcık kalmayana ve iyice iç içe geçene kadar karıştırın. Bunu hazırladığınız tepsiye dökün ve bir 20-25 dakika kadar sertleşinceye kadar pişirin. Daha sonra 5 dakika soğumaya bırakmak için fırının telli tarafına alın. Daha sonra tamamen soğutmak için kenara koyun.

Üst tarafını hazırlamak için kremayı, kakaoyu, tereyağını ve 2 yemek kaşığı kaynamış suyu bir kaba dökün. Pürüzsüz ve yayılabilir bir kıvama gelinceye kadar iyice karıştırın. Çok sert bir kıvam olduysa yeniden azar azar kaynar su ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Sıcak suya daldırılmış bir palet bıçağı kullanarak kekin üst kısmına bu kremayı yayın. Bu krema 1 hafta kadar hava geçirmez bir kaptaki kalabilir.

Üç farklı kaseinin içine 3 farklı çikolata parçalarını koyun ve üzerine kaynar su ekleyip mikrodalgada eritin. Erimiş bu çikolataları ise üç farklı pasta torbasına doldurup pastanızın üzerini süsleyin. Servis etmeden önce mumlarınızı yerleştirmeyi unutmayın!



