ÇİKOLATALI DÜĞÜN PASTASI

Kakaolu pandispanya için (22 cm çapındaki kalıp):
5 Adet yumurta
1 Su Bardağı toz şeker
2 Su Bardağı un
2 Çorba Kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
Kakaolu pastacı kreması için:
3 Adet yumurta
1 Çay Bardağı toz şeker
2 Çorba Kaşığı kakao
3 Çorba Kaşığı un
80 g bitter çikolata
500 ml süt
Kaplamak için:
Yeteri Kadar Beyaz, açık pembe ve koyu pembe şeker hamuru

Pandispanyayı yapmak için yumurtaları ve toz şekeri yüksek hızdaki mikser ile boza kıvamına gelene kadar çırpalım. Elenmiş un, elenmiş kakao ve kabartma tozu karışımını üç seferde spatula kullanarak, yumurtalı ve şekerli karışımına ekleyelim. Kalıba aktarıp 170 derece de 35-40 dakika pişirelim. Soğumaya bırakalım.
Kakaolu pastacı kreması için çikolata hariç tüm malzemeyi muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Ocaktan aldıktan sonra küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştıralım. Dolapta en az 4 saat soğutalım.
Soğuttuğumuz pandispanyayı enlemesine ortadan bölelim ve kremayı yayalım. Arasına isteğimize göre krokan, fıstık veya taze meyveler (frambuaz, böğürtlen, çilek, vişne) ekleyebiliriz.
Beyaz şeker hamurunu oklavayla incecik açıp pastanın üzerini kaplayalım, fazlalıkları kesip içe doğru kıvıralım. Koyu pembe ve açık pembe şeker hamurlarını da küçük parçalara bölüp açalım, olabildiğince ince olmasına özen gösterelim. Alta koyu pembe, üste açık pembe hamurları koyup gül şekli verelim. Açık pembe şeker hamurlarından ayrıca minik yuvarlaklar kesip pastanın üzerine yapıştıralım, ayrıca ince uzun bir şerit hazırlayıp pastanın etrafına saralım.
Burada önemli iki püf noktası var: Şeker hamurunu açarken elimize ve tezgaha yapışmaması için az miktarda buğday nişastası kullanalım. Şeker hamurlarını fırçaya sürdüğümüz suyla yapıştıralım.
Aynı malzemeyi kullanarak cupcake?ler de yapabiliriz. Cupcake uygulamasında pandispanyayı cupcake kalıplarında 20 dakika pişirelim. Soğuduktan sonra ortalarını delip kremayla dolduralım. Üstlerini de yine şeker hamuruyla kaplayıp süsleyelim.

© lezzetler.com tarif no:112169 • adı:Çikolatalı Düğün Pastası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:57