



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI FRAMBUAZLI PASTA

Pandispanya için:

120 gr. tereyağı

80 gr. bitter çikolata

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya şekeri

3 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı ahududu reçeli

1 su bardağından 1 parmak eksik un

3 yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

Ara kat (Kreması) için:

200 ml krema

4 yemek kaşığı pudraşekeri

1 paket krema sertleştiricisi

Yaklaşık 500 gr. dondurulmuş frambuaz

Damla Çikolata

Çikolatalı ganaj için:

200 ml krema

200 gr. bitter çikolata

Pandispanya için: Tereyağı eritin ve ocaktan alın. İçine çikolatayı kırarak iyice karıştırın. Fırını 185° C'ye ısıtın, 26 cm'lik kalıbın altına yağlı kağıt serin ve yanlarını yağlayın. Yumurta, şeker ve vanilya şekerini çırpın. Yoğurt, reçel ve çikolatalı yağı ilave edip tekrar çırpın. Un, kakao ve kabartma tozunu eleyip iyice köpürene kadar çırpın. Kalıba döküp yaklaşık 50-60 dakika pişirin.

Ara kat (Kreması) için: Pudraşekerini kremaya ilave edip, çırpıma başlayın. Krema sertleştiricisini azar azar ilave edip krema sertleşene kadar çırpın. Üzerini kapatıp buzdolabında bekletin. Donmuş frambuazları küçük bir tencereye alın ve tam üzerine gelecek kadar su ilave edin. Üzerine biraz şeker serpiştirin ve kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Çikolatalı ganaj için: Kremayı ısıtın. Kaynamaya başlamadan ocaktan alın ve içine çikolatayı kırarak iyice karıştırın.

Soğumuş pandispanyayı ortadan kesin. İki katını da frambuazın kaynattığınız suyuyla ıslatın. Pandispanyanın alt kısmına kremayı sürün, frambuazları dizin, damla çikolata serpiştirin ve diğer pandispanyayı üzerine kapatın. Fırın telini tepsinin üzerine alın ve üzerine pastayı koyun. Canajı üzerine dökün. Biraz bekledikten sonra teli pastayla birlikte başka bir tepsiye alın. Tepsiye akan ganajı pastanın üzerine dökün ve bu işlemi 3-4 kez tekrarlayın. Pastanın üzerini istediğimiz gibi süsleyin ve bir gece buzdolabında bekletin. Dilimledikten sonra üzerinde çikolata sos gezdirerek servis edin.