



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FRANSIZ KEKİ

Kullanılacak Malzemeler

- 160 gr bitter çikolata
- 150 gr margarin
- 4 yumurta
- 2/3 su bardağı toz şeker
- 2/3 su bardağı çekilmiş ceviz/fındık
- 2/3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 3/4 paket kabartma tozu

Hazırlanma Şekli

üzerine:

çikolatalı sos (1 paket hazır sos + 1/2 litre süt)

1 su bardağı çekilmiş ceviz/fındık

hazırlanması:

- 150 gr margarini benmari usulü eritin. eriyen margarine 160 gr bitter çikolatayı ekleyerek çikolatanın da benmari usulü erimesini sağlayın.
- çikolata hala sıcak iken derin bir kaba alın. 4 yumurtanın sarısını, toz şekeri ve cevizi ekleyip iyice çırpın. unu ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin.
- ayrı bir kaptaki 4 yumurtanın beyazını çırpıp köpük haline getirin. bunu kek karışımına yavaşça ekleyerek düşük hızda karıştırın. karışıma kabartma tozunu ekleyerek aynı şekilde bir-iki kez daha karıştırın.
- fırını 220C'ye getirin. kek kalıbını yağlı kağıdın üzerine getirip bir daire çizin. bu kağıdı kek kalıbının tabanını yerleştirin. kalıbın kenarlarını da fırça yardımıyla ayçiçek yağı ile yağlayın. (bu sayede kekinizin tabanı dümdüz olacak.)
- karışımı kalıba yayıp ısınan fırında 20 dakika pişirin.
- kek pişerken paketin arkasına göre sosu hazırlayın. (bir paket çikolata sosu fazla gelebilir. bu yüzden bir paketten biraz az yapabilirsiniz.) sos oda sıcaklığına gelince pişen kekiniz de yeterince soğuyunca keki kalıptan çıkarıp bir tabağa ters çevirin. üzerine (kenarlardan akacak şekilde) ince bir tabaka halinde sosu yayın. üzerine çekilmiş ceviz serpip mevsim meyveleri ile süsleyin. hemen servis yapın.

1-Hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar.

2-Piştirilmesinde dikkat edilecek noktalar.

3-Pişen bir pastayı fırından alıp keserken ve yumuşatmak için sosunu sürürken dikkat edilecek noktalar.

4-Aralanna krema ve meyve koyarken dikkat edilecek noktalar.

5-Üzerlerine krema ve örtülük yaparken dikkat edilecek noktalar.

6-Süslerken dikkat edilecek noktalar.

7-Süslendiği yerden alıp pasta tabağına koyarken dikkat edilecek noktalar olarak düşünmek gerektir.

Hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar

1) Pastayı yaparken hamur hazırlama kısmı dikkatle okuyarak malzemeleri eksik katarsanız sonuç daima iyi olur.

2) Piştirilmesine dikkat edilecek noktalar da yine hamurun çeşidine göre değişir.Tarifinizi dikkatli okuyun.

3-Hamur hazırlama ve pişirme kısmında yapılması yazılana aynen uygulanır.

4- Pişen pastaya çeşidine göre kesip ,ıslatılması,kreması tarifinde nasıl ise aynısı yapılmalıdır

5-Kek hamuruyia yapılan büyük bir pastayı kalınlığına göre 2 ye veya 3 e kesmek gerektir. Kesilen her parçanın eninin 1 veya iki santim olması uygundur. Pastayı keserken uzun ve keskin bir bıçak kullanmak gerektir.Kesilecek ilk kısma bıçak yandan sokulup pasta döndüre ,döndüre ve destere gibi sürtmek suretiyle kesilmelidir. Birden sokulup kesilecek olursa düzgün kesilmez

6-Kesilen parçalar kuru olan bir yere konur.Pastanın en düzgün tarafı üst olmak üzere ayrılır.Alt olan kısmı düz

kenarsız bir kaba konur. "Rahat süsleyebilmek için" ıslatma suyu ile ıslatılır.ıslatırken kenar taraflar daha kuru olduğu için oralar daha fazla ortası hamur olmasın diye daha az olarak ıslatılır. İstatılırken fırça kullanmak en iyisidir

7-İslatılan pastalara hazırlanan kremaları sürerken kremanın soğuk veya ılık olması gerektir. Sıcak krema pasta hamurunu yumuşatarak hamur yapmasına sebep olur.

8-Kremayı pasta aralarına sürerken kalın bir tabaka yapacak şekilde koymakta pek doğru değildir. Çünkü kremanın üzerine konacak meyve, fındık gibi maddeler kremanın arasına gömülmemelidir. Meyveleri krema koyarken pastanın kenarlarından gözükecek şekilde dizmek gerekir

Pasta üzerlerine krema ve örtülük yaparken dikkat edilecek noktalar

1-Aralarına pasta kreması, arzu edilen meyve v.s. konduktan sonra pastanın üstü olacak kısım en üste getirilir. Üzerindeki pürüzler temizlenir.

2-Pastanın en üstünde çok kuru kalmış yerler ıslatma suyuyla çok az ıslatılır.sonra çok az bir kremayla üstü hafif kremalanır. Sonra istenilen ve pastanın çeşidine göre hazırlanan bir pasta cilası birden dökülüp geniş yüzüylü bir spatülle cila (Örtülük) sürülür- Donmağa bırakılır- Sonra üzeri arzuya göre zevke göre süslenir.

Pastayı süslerken dikkat edilecek noktalar:

1-Pasta hangi amaçla hazırlanmışsa o amaca uygun şekilde süslenmesi gerekir.Örneğin yaş günü. Özel günler, yılbaşı v.s. gibi. Eğer böyle bir gün değilse pastanın çeşidine uygun şekilde süslemek gerekir.

2-Meyveli bir pasta meyveyle, çikolatalı bir pasta çikolata, fındık, fıstık v.s. ile süslenir. Süslemede ev kadını zevke ve renk uyurnuna dikkat Edecek olursa zevkli pastalar ortaya çıkar.

3-Süslenen bir pastayı süslendiği yerden servis yapılacağı yere alırken de dikkat edilecek notalar

1-Süslendiği yerden pasta alınırken tepsi ile pasta arasına geniş yüzlü uzun bir bıçak sokulur, biraz pasta oturduğu yerden kaldırılıp hemen hemen altına sol el sokulup pastanın süsü ve cilası bozulmayacak şekilde pasta servis tabağına konur. Kenarlara pasta kremi bulaşmışsa bunlar silinir.servis yapılacağı yere götürülür.

2-Eğer salonda misafirlere ikram edilecekse kesilmeden salona getirilir,herkesin görebileceği bir yere konur. Burada ev sahibi tarafından kesilerek misafirlere dağıtılır.

3-Özel bir günü kutlama ise masanın ortasına konur bu günü kutlayacak kimse ilk parçayı keserkeserken pasta bıçağıile kesilir,maşa ile alınır.