



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI GELİNCİK PASTA

140 gr bitter çikolata
1 su bardağı su
100 gr bitkisel margarin
2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket vanilya
3 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Sos için;
2 su bardağı sık
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı tepeleme un
1,5 su bardağı tozşeker
Çiçekler için;
3-4 adet taze çiçek
1 adet yumurta akı
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce bitter çikolatayı ufak parçalara ayırıp suyla beraber ufak bir çelik tencereye koyup kısık ateşin üzerine oturtun. Bir tahta kaşıkla karıştırarak çikolataları eritin. Kaynamasına meydan vermeden ocaktan alıp, içine yumuşak margarini katıp, karıştırın. Bu arada başka bir kabın içinde un, kakao ve kabartma tozunu elinizle karıştırıp bir kenarda bekletin. Bir başka derin kabın içine yumurta ve toz şekeri koyup mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpın. Hemen içine vanilyayla beraber erittiğiniz çikolatayı (sıcak olabilir) ekleyip bir tahta kaşıkla iyice karıştırın. Son olarak unlu kakaolu karışımı azar azar ilave ederek, tüm malzemeleri iyice birbirine yedin. Böylece kuru mayalı bir kek hamurunuz olacaktır. Öte yandan iki adet 23-25 cm çapındaki yağlanmış kek kalıbını hazırlayın. Kek hamurunu bu iki kalıba paylaştırıp 175 dereceye ayarlanmış fırına koyun, yaklaşık 35 dakika kekleri pişirip alın ve soğuyunca kalıplardan çıkarın. Öte yandan pastanın sosu için ufak bir tencereye su, süt ve kakaoyu koyun, un ve toz şekeri ekleyip bir tel çırpıcı veya kaşıkla iyice çırpın. Orta ısı ateşin üzerine sosu oturtun ve sürekli karıştırarak pişirin, sos koyu ayan kıvamına gelip kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Öte yandan geniş bir tabağa birinci keki koyun, hafif ılınan sosu birinci kekin üzerine gezdirip, ikinci keki üstüne kapatın. Sosu tekrar üzerine ve kenarlarına gezdirin, isterseniz kekin arasına muz, çilek gibi taze meyveleri dizebilirsiniz. Pastayı buzdolabında soğumaya bırakın, bir kasede yumurta akını hafifçe çırpın. Başka bir kaseye pudra şekerini koyun, taze çiçekleri saplarından kesip önce yumurta akına sonra pudra şekerine batırıp kekin üzerini süsleyin. Sonrada servise sunun.