ÇİKOLATALI JÖLELİ PASTA

Pasta altı için:
1 adet yumurta
15 gr. şeker
30 gr. un
30 gr. bitter çikolata
Tuz
Çikolatalı mus için:
200 gr. bitter kuvertür
500 ml. krema
5 yaprak jelatin
3 adet yumurta sarısı
40 gr. şeker
40 gr. ince çekilmiş Antepfıstığı
Jölesi için:
yaprak jelatin
100 ml. vişne suyu

Pasta altı için: Yumurta, şeker ve 3-4 tutam tuzu bir karıştırma kabına alıp benmaride köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Ardından soğuk su dolu bir kabın üstüne oturtun ve çırparak soğutun. Unu eleyerek ilave edin ve karışıma yedirin.
Karışımı fırın kağıdı serdiğiniz kelepçeli bir kalıba dökün. Önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Pasta altını fırın ızgarasının üstünde soğumaya bırakın.
Bitter çikolatayı iri parçalara doğrayın, bir kaseye koyun ve 40°C'deki suda benmari usulü eritin. Eriyen çikolatayı pasta tabanının üstüne sürün ve kuruması için bekletin.
Mus için: Kuvertürü incecik kıyın. 150 ml. kremayı kaynamayacak şekilde ısıtıp ateşten alın. Kuvertürü kremanın içinde eritin. Bu arada jelatinleri soğuk suda yumuşamaya bırakın.
Yumurta sarıları, şeker, kahve tarçını bir karıştırma kabına alın. Kabı benmariye oturtun ve mikserle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Jelatinlerin suyunu sıkıp kanşıma ilave edin ve karıştırarak eritin. Kremalı kuvertürü ekleyip kabı soğuk su dolu başka bir kaba oturtun; soğuyana kadar karıştırın. Kalan kremayı katı çırpıp soğuyan karışıma ekleyin ve dikkatlice karıştırın. Musu pasta tabanının üzerine yayıp düzleştirin ve 1-2 saat buzdolabında bekletin.
Jölesi için: Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. vişne suyunu ısıtın. Suyunu sıktığınız jelatini sıcak vişne suyu içinde eritin. Karışımı sertleşmeye başlamadan hemen önce, musun üzerine yayın. En az 4 saat buzdolabında bekletin.
Kelepçeli pasta kalıbının kenarlarını ufak bir bıçak yardımıyla pastadan ayırın.
Pastanın kenarlarına fıstık serpin ve 8 eşit dilime bölün. Yanında armut kompostosu ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61594 • adı:Çikolatalı Jöleli Pasta • gönderen:Nigar K. • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:21