



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KREP PASTA

Krep harcı için:

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

7 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1/4 çay kaşığı tuz

Kreması için:

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı buğday nişastası

1 adet yumurta sarısı

1/2 çay bardağı toz şeker

4 yemek kaşığı çikolata ezmesi

Üzeri için:

200 gram bitter çikolata

100 gram krema

100 gram beyaz çikolata

1 su bardağı dondurulmuş frambuaz

1/2 çay bardağı file antep fıstığı

Pastanın temel malzemesi olacak olan krepleri hazırlamak için; yumurta, süt, un, ayçiçek yağı ve tuzu derin bir karıştırma kabına alın.

Pürüzsüz bir hal alması için tüm malzemeyi bir çırpıcı yardımıyla karıştırın.

Yanmaz yapışmaz krep tavasını az bir miktar ayçiçek yağıyla yağladıktan sonra fazlasını kağıt havlu yardımıyla alın.

Küçük bir keçe kadar aldığınız krep hamurunu tavaya aktarın ve hızlı bir şekilde tavayı hareket ettirip hamurun eşit olarak yayılmasını sağlayın.

Üzerleri benek benek olacak olan incecik krepleri, ters yüz ederek her iki tarafını da 1'er dakika kadar pişirin.

Tavayı aralarda kağıt havlu ile yağlayıp, aynı işlemi tüm krepler için uygulayın. Pişen krepleri geniş bir servis tabağına alın ve soğumamaları için üzerlerini bir kapakla kapatın.

Pastanın kreması için; süt, un, buğday nişastası, yumurta sarısı ve toz şekeri ayrı bir tencereye alın. Pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırdıktan sonra kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın.

Ocaktan alıp soğuk su dolu bir tencere üzerinde soğumaya bıraktığınız krema karışımına çikolata ezmesi ekleyin ve mikser yardımıyla karıştırın.

Geniş bir servis tabağına hazırladığınız kreplerden bir tanesini yayın. Üzerine hazırladığınız kremadan bir kaşık kadar sürün. Bir kat krep bir kat kremayla aynı işlemi tüm krepler bitene kadar uygulayın.

Kalan çikolata ezmesi kremayı, kat kat kreplerden oluşan dev pastanın üzerine sürün.

Üzeri için; küçük parçalara ayırdıktan sonra cam bir kaseye aldığınız bitter çikolatayı, krema ilavesiyle kaynamakta olan bir suyun olduğu tencere üzerinde benmari usulü eritin.

Küçük parçalara ayırdığınız beyaz çikolatayı, yağ oranının fazla olması nedeniyle krema ilave etmeden ayrı bir kasede benmari usulü eritin. Dondurulmuş frambuaz tanelerini kısa bir süre oda ısısında bekletin.

Kat kat kreplerden oluşan çikolatalı pastanın üzerini benmaride eritilmiş beyaz çikolata, bitter çikolata, frambuaz ve file antepfıstığı parçalarıyla süsledikten sonra dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155546 • adı:Çikolatalı Krep Pasta • gönderen:finito • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:22