



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KROKANLI PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

Krokan:

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Krema:

0,5 çay bardağı toz şeker

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

Ganaj:

0,5 su bardağı krema

100 g kuvertür çikolata

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt ve un karışımını ilave edip orta devirde 2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuyan keki kalıptan çıkarıp enlemesine üçe kesin.

Toz şekeri geniş çelik bir tavaya alın ve kısık ateşte hiç karıştırmadan eritin. Bal rengi olduğunda cevizleri ekleyin, ocaktan alın ve karıştırın. Bekletmeden pişirme kağıdı üzerine ince yayın ve soğumaya bırakın.

Yarım çay bardağı toz şekeri metal bir kaba alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda üzerine yarım su bardağı süt ekleyin. Sertleşen şekeri eriyinceye kadar karıştırın ve ocaktan alın. Çırpma kabına alın, üzerine kalan soğuk sütü ilave edin ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Donan cevizli krokanı bıçak yardımı ile küçük parçalar haline getirin. Kestiğiniz keklerin ilk katını servis tabağına alın. 1,5 su bardağı karamelli soğuk süt ve margarinı çırpma kabına alın. Üzerine pasta kremasını boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremadan bir miktar alıp servis tabağındaki kekin üzerine yayın. Üzerine krokanların yarısını serpin ve ikinci kat keki koyun. Bir miktar krema sürüp kalan krokanı serpin. Üzerine üçüncü kat keki kapatın ve krema ile kaplayın. Buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Kremayı kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın, bekletmeden kuvertürü ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında bekletin.

Pastayı buzdolabından çıkarıp üzerine ganajı dökün. Çikolata ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

