ÇİKOLATALI MUSLİN

2 tatlı kaşığı tereyağı
500 gr (2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı toz şeker
60 gr (1/2 su bardağı) un
60 gr (1/2 su bardağı) mısır nişastası
1 çay kaşığı tuz
60 gr (1/2 su bardağı) kakao
8 yumurtanın sarısı
8 yumurtanm akı
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
Harcı:
250 gr (1 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı meyve suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180'C) getirip, ısıtmız. 2 derin kek kalbını 2 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, her birinin içine 1 çorba kaşığı toz şeker serpiniz. Arkalarına vurarak fazla şekerlerini silkeleyip, bir kenara bırakınız.
Mısır nişastası, un, tuz ve kakaoyu orta boy bir kaseye eleyip, bir kenara bırakınız.
Yumurta sarılarını ve kalan 500 gr şekeri büyük bir kasede , tahta kaşıkla, uçuk ve köpük köpük olana kadar dövünüz. Vanilya esansını katıp, madeni kaşıkla un ve kakao karışımını yavaş yavaş ekleyerek, hepsini iyice birbirine yediriniz.
Yumurta aklarını büyük bir kasede yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getirdikten sonra, madeni bir kaşıkla unlu karışıma yavaşça ekleyiniz.
Hazırladığmız bu kek hamurunu yağlayıp şekerlediğiniz iki kek kalıbına doldurup, fırının orta katında 20-25 daikika, keke parmağınızla bastırdığınızda tekrar eski haline dönene kadar pişiriniz.
Kalıpları fırından alıp, 10 dakika bir kenarda beklettikten sonra, kekleri tel ızgaraya çıkararak tamamen soğutunuz.
Harcı hazırlamak için, kremayı orta 'boy bir kasede yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline gelene kadar çırpınız. Meyve suyunu katıp, yeniden iyice çırpınız.
Keklerin birini bir servis tabağına koyup, üstüne kremalı harcın yarısını döşeyiniz. Öteki keki üstüne kapatıp, kalan kremayı süslü biçimde kekin üstüne sıkarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62975 • adı:Çikolatalı Muslin • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:03