



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUZLU PASTA

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 400 Gram
Su 3 Su Bardağı
Bitter Çikolata 400 Gram
Muz 3 Adet
Krema 300 Gram
Pandispanya Keki 1 Adet
Şeker Hamuru 50 Gram
Gıda Boyası 1 Tutam

Kremayı kaynatın. Ayrı bir kaba çikolataları boşaltın. Kremayı kaynadıktan sonra çikolataların olduğu kaba boşaltın. Kremayla çikolatayı iyice karıştırın. Daha sonra soğuması için üstünü COOK Streç Film ile kaplayın. Ganajın kabuk bağlamaması için streç filmi kabin üzerine değil ganajın üzerine degecek şekilde kaplayın ve oda sıcaklığında bekletin.

Şeker ve suyu tencerenin içine koyun karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Kremayı ayrı bir kaptaki mikser yardımıyla çırpın. Krema ne kadar soğuk olursa kekiniz de o kadar kabaracaktır. Çırdığınız kremaya hazırladığınız ganajdan 3 dolu dolu yemek kaşığı ekleyin ve iyice karıştırın.

Pandispanya kekini istediğiniz şekilde kesin ve çukur kabin içine her yerini kaplayacak şekilde yerleştirin ve keki hazırlanan şurup ile bir fırça yardımı ile ağız tadınıza göre ıslatın.

Keki ıslattıktan sonra elde ettiğimiz ganaj ve krema karışımını kekin içine bir kaşık yardımı ile birkaç kat yayın. Daha sonra içine doğranmış yarım muz ekleyin. Kabin kalan kısmını da harç ile doldurun ve en üstünü yine şurup ile ıslattığınız pandispanya keki ile kapatın. COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı ile kabin altını kapatın, ters çevirin ve 3 saat derin dondurucuda bekletin.

Derin dondurucuda 3 saat boyunca beklettiğiniz keki çıkarın ve kalan ganajı bir sıkma torbası yardımıyla kirpi şekli verecek şekilde üzerine sıkın. Sıkma kabiniz yoksa COOK Yağlı Pişirme Kağıdını huni olacak şekilde kıvrarak ganajın sıkılması işlevinde kullanabilirsiniz.

Şeker hamurunu alın ve iki parçaya bölüp elinizle yumuşatın. Böldüğünüz parçaların birine istediğiniz renk gıda boyasını karıştırın. Biz bu tarifte pembe rengi kullandık. Tezgaha bir tutam nişasta dökün ve bir oklava yardımı ile şeker hamurunu ezerek ve bıçakla etrafını keserek kurdele şeklini verin. Yine şeker hamurundan gözlerini istediğiniz renkte hazırlayabilirsiniz.



