



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

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

Kek için;
140 gr (1 su bardağı) un
46 gr (8 yemek kaşığı) kakao
7 gr (1 tatlı kaşığı) karbonat
144 gr (2/3 su bardağı) sıvı yağ
200 gr (1 su bardağı) toz şeker
160 gr (2/3 su bardağı) ekşi krema
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
2 yemek kaşığı toz espresso
Çikolatalı frosting için;
113 gr (1/2 su bardağı) tereyağ (oda sıcaklığında yumuşamış)
120 gr (3/4 su bardağı) pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
90 gr (1/2 su bardağı) bitter çikolata (parçalanmış)
300 gr çilek (bir kısmı ince ince dilimlenmiş)
Ganaaj sos için;
90 gr (1/2 su bardağı) bitter çikolata (küçük küçük parçalanmış)
60 gr (1/4 su bardağı) krema

2 adet 18 cm'lik yuvarlak kelepçeli kalıbı hafif sıvıyağ ile yağlayıp tabanlarına yağlı kağıt koyun. Fırınınızı 180 derecede ısıtmaya başlayın. Bir kaptan un, kakao ve karbonatı harmanlayın. Başka bir kaptan ise sıvıyağ, toz şeker, ekşi krema, yumurta, vanilya ve kahveyi çırpın. İki karışımı birleştirin ve güzelce birbirlerine karıştırdıktan sonra iki kalıba eşit şekilde paylaşın. Fırının orta rafında yaklaşık 29 dakika ortasına kürdan batırdığınızda kuru çıkana kadar pişirin. Fırından çıkıp ılınmaya bırakın. O esnada frosting ve sosu hazırlayabiliriz. Frosting için; tereyağını üç dakika orta hızlı devirde rengi açılıp biraz kabarana kadar çırpın. İçine pudra şekerini ekleyin ve 3 dakika daha çırpmaya devam edin. Vanilyayı ekleyin. Çikolatayı benmari usulü veya mikrodalgada kaşıkla birkaç saniyede bir çıkartıp karıştırmak suretiyle eritin. Çok sıcaksa ılınmasını bekledikten sonra çikolatayı da azar azar ekleyerek çırpın. Pürüzsüz bir frosting elde ettiyseniz keklerin ilk katını bir servis tabağına koyun. Üzerine frosting'ü güzelce yayın, çilek dilimleri yerleştirip ikinci kat keki de üzerine kapatın. Ganaaj için; kremayı ısıtın ve içine çikolata parçalarını ekleyip eriyene kadar karıştırın. Pürüzsüz bir sos olduğunda pastanızın üzerine kenarlarından hafifçe akacak şekilde döküp çikolataya batırılmış çileklerle süsleyebilirsiniz. Çikolata rendeleriyle son rötuşu yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:128943 • adi:Çikolatalı Pasta • gönderen:atmaca • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:50