ÇİKOLATALI PASTA

MALZEMELER;
4 tane yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
yarım su bardağı nişasta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı reçelli ılık su(keki ıslamak için)
1 kutu krem şanti
1 paket bitter çikolata

YAPILIŞI;
Yumurtaları ve şekeri köpürünceye kadar çırpınız.Başka bir kapta unu,kakaoyu,vanilya ve kabartma tozunu eleyin. Yumurtalara ilave edin.Hepsini tekrar bir kere tahta kaşıkla karıştırın.Yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kek kalıbına boşaltın.Önceden ısıtılmış fırında 150 derecede pişirin.
Krem şantiyi 1,5 su bardağı soğuk sütle çırpın.4 Yemek kaşığı kadar ayırın.Kalan krem şantiye kakaoyu ilave edip karıştırın ve buzdolabında bekletin.
Kekiniz pişince fırından çıkarınca soğutun.İkiye bölün ve iki yuvarlağın birini pastayı koyacağınız servis tabağına koyunuz üzerini reçelli su ile ıslatın.Kakaolu krem şantiyi ikiye paylaştırın ve pastanın birinci katına sürün. Çikolatadan içine serpiştirin.Sonra diğer kekin yarısını üstüne yerleştirin ve tekrar reçelli suyla ıslayın. İkinci katın üstünede kakaolu krem şantinin kalanını yayın ve düzeltin.En üstünede kakao eleyin.Ayırdığınız beyaz krem şantiyi krema torbasına koyup üstünü süsleyin.Çikolatanın kalanını rendeleyin pastanın üstüne serpin En 2 saat buzdolabında bekletin öyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13548 • adı:ÇİKOLATALI PASTA • gönderen:brdnrmn • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:36