



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATALI PASTA

3 yumurta
1 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı kakao
1 paket %80 bitter çikolata
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Alabildiğine un
Pastacı kreması için:
Yarım kg süt
1 vanilya çubuğu yada toz vanilya
5 adet yumurta sarısı
1 su bardağından az şeker
Yarım su bardağı nişasta
Yarım su bardağı un
6 yemek kaşığı krema
Mandalina-limon rendesi
Böğürtlen
Çikolata sosu için:
1 paket çiğ krema
2 paket %60 bitter çikolata

Her kek tarifinin başında söylendiği gibi yumurta ve şekeri iyice karışana kadar mikserliyoruz. Sonra diğer malzemeleri alıp hafifçe spatula ile karıştırdıktan sonra 180 derecede ısınmış fırında 30 dakika pişiriyoruz. Aynı bir tencerede çiğ krema haricindeki tüm pastacı kreması malzemelerini kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Piştikten sonra çiğ kremayı ve böğürtlenleri de ekleyip soğuması için dinlendiriyoruz. Çiğ kremanın içinde bitter çikolataları eritiyoruz. Pandispanyayı ortadan eşit bir şekilde kesip servis tabağında arasına kremayı sürdükten sonra üzerini kapatıyoruz. Dilimlerin üzerine servis ederken yada direkt tüm pastanın üzerine çikolata sosunu dökebilirsiniz.

Not: Hamurun akışkan bir kıvam olması gerekiyor. Bıçağı harca batırıp çekerken net bir şekilde ikiye ayrılıp birleşiyorsa, tamamdır.



© lezzetler.com tarif no:150639 • adi:Çikolatalı Pasta • gönderen:memetcan • indirme tarihi:08.04.2025 - 02:01