



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PASTA

Pandispanya için:

4 yumurta

Bir çimdik tuz

5 yemek kaşığı soğuk su

155 gr şeker

25 gr Kakao

1 paket vanilya

75 gr un

80 gr elenmiş mısır nişastası

1 paket kabartma tozu

Ara kreması için:

500 ml süt

Yarım su bardağı şeker

Yarım su bardağı mısır nişastası

2 yemek kaşığı kakao

130 gr bitter çikolata

200 gr oda sıcaklığında bekletilmiş margarin veya tereyağı

Üzeri için:

150 gr süt kreması

200 gr bitter çikolata

25 gr eritilmiş beyaz çikolata

Kenarları için:

Kavrulmuş fındık kırığı

Kremayı hazırlamak için nişasta, kakao, süt, şekeri koyup koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.

Kaynayan karışımı ocaktan alıp içerisine bitter çikolata atın.

Çikolatayı eritene kadar karıştırın.

Soğuması için üzerine streç film kapatıp dinlenmeye alın.

Yumurtaların aklarını ayırıp içerisine tuz ve su ekleyin.

Mikserin turbo hızında karışımı köpük gibi olana kadar karıştırın.

Ayırdığınız yumurta sarılarını, vanilyayı ve şekeri ekleyip beyaz krem haline gelene kadar karıştırmaya devam edin. (Ayrı bir Kapt)

Daha sonra iki karışımı birleştirin.

Bu aşamadan sonra mikser kullanmayıp spatulayla karıştırma işlemlerinizi yapın.

Kakao, un, nişasta, yumurtalı karışım ve kabartma tozu bir kapa dökülür. Karıştırılmaya devam edilir.

Homojen bir karışım olduktan sonra Hamur kelepçeli kaba dökün. (Kap ölçüsü 26 cm olmalıdır.)

175 derecelik fansız ayar durumundan olan fırında 25 dakikaya kadar pişirin.

Sıcak haldeyken üzerine temiz bir bez örtüp dinlenmeye alın.

Soğutmuş olduğunuz muhallebi karışımını mikserden geçirip oda sıcaklığında beklettiğiniz yağı ilave edin.

Son bir kez 3 dakika kadar mikserle çırpın.

Kek hamurunuzu 3 parçaya bölün.

Kremayı her katına ekleyin.

Son olarak ganaj yapıp kaplama işlemini sağlayın.

Üzerine beyaz çikolata eritip süsleyebilirsiniz.

İçerisine sadece çikolata yemek istemezseniz meyve parçacıkları koyabilirsiniz.

Bir gece buzdolabında bekleterek servis ediniz.

Not: Yumurta akının kar gibi olması gerekir. Yumurta sarısı ve akını birleştirirken oluşan kar formu bozulmamalıdır. Keki fırından alınca dinlendirmelisiniz. Muhallebi karışımını topaklanmaması için mikserle karıştırmalısınız. Süsleme işleminde hazır pasta süsleri kullanabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:156500 • adi:Çikolatalı Pasta • gönderen:napolyon • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:23