



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

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

Kek için:

4 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

150 gram tereyağı veya margarin

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

1 çorba kaşığı kakao

4 çorba kaşığı tepeleme un

1'er paket kabartma tozu ve vanilya

Arası için:

1,5 su bardağı dondurulmuş vişne

Krema için:

Yarım litre süt

1 adet yumurta

4 çorba kaşığı un

Bir buçuk çay bardağı tozşeker

1 çorba kaşığı margarin

1 paket vanilya

Üzerine:

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

1 çorba kaşığı pudra şekeri

Vişne

Nane

Tereyağını eritip, ılınması için kenara alın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Kek için yumurta ve toz şekeri derin bir kaptan çırpın. Üzerine ılınmış tereyağı, eritilmiş çikolata ve kakaoyu ilave edip, karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilya kattıktan sonra tüm malzemeyi iyice karıştırıp, 22x22 cm ebadında bir kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Soğuduktan sonra ortadan ikiye kesin. Krema için sütü bir tencereye alın. Üzerine yumurta ilave edip, çırpın. Un ve tozşeker ekleyip kısık ateşte topaklanmaması için sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Margarin ve vanilya ekleyip, karıştırın. Daha kıvamlı olması için mikserle 3 dakika çırpıttıktan sonra kekin alt parçası üzerine kremayı yayın ve vişneleri dizin. Diğer kek parçasını üzerine kapatıp, pudra şekeri serpin. Pastanın kenarlarını rendelenmiş çikolata ile kaplayın. Vişne ve nane ile süsledikten sonra dilimleyerek, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161442 • adi:Çikolatalı Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:28