



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

115 gram sütlü çikolata
1 su bardağı+3 kahve fincanı süt
1 su bardağı+1 çorba kaşığı esmer şeker
1 adet yumurtanın sarısı
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım tatlı kaşığı tuz
140 gram oda sıcaklığında tereyağı veya margarin
3 adet yumurta
Arası ve üzeri için:
225 gram bitter çikolata
175 gram krema
1/4 tatlı kaşığı tuz
Süslemek için:
File antepfıstığı

1 Sütlü çikolata, 1/3 su bardağı süt, esmer şeker ve yumurta sarısını cam bir kaseye alın. Kaseyi kaynar su dolu tencerenin içine oturtun. Çikolatalı karışım pürüzsüzleşene ve koyulaşana dek karıştırın. Sudan çıkarıp soğumaya bırakın. 2 Un, karbonat ve tuzu bir kaseye eleyip kenara alın. 3 Tereyağı veya margarini rengi açılıp krema kıvamı alana dek mikserle çırpın. Teker teker yumurta ekleyip çırpmaya devam edin. Un karışımını ilave edip mikserin düşük devrinde karıştırmayı sürdürün. Kalan sütü ekleyin. Daha sonra çikolatalı karışımı ilave edip çırpın. Karışımı, yağlı kağıtla kaplanmış ve yanları yağlanmış 20-23 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alıp, 10 dakika dinlendirin. 4 Arası ve üzeri için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ve tuz ekleyip karıştırın. Daha sonra ılınmaya bırakın. 5 Pişen keki enlemesine ortadan ikiye kesin. Arasına bitter çikolatalı karışımın 1/3'ünü ince tabaka şeklinde sürün. Çevresine, kalan 1/3'ünü sürüp, buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Buzdolabından alıp, bitter çikolatalı karışımın kalanını pastanın üzerine sürüp, çorba kaşığı ile üzerini şekillendirin. File antepfıstığı ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

