



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

4 tane yumurta
4 yemek kaşığı ile toz şekeri
Yarım su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)
2 su bardağı dolusu un
3 yemek kaşığı ile kakao
1 adet kabartma tozu
Çikolatalı Pastanın Kreması için:
4 su bardağı ile süt
5 yemek kaşığı kadar toz şeker
4 yemek kaşığı ile kakao
3 yemek kaşığı ile un
2 yemek kaşığı ile de buğday nişastası
1 adet yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı ile tereyağı

Yumurtaların beyazlarını ve sarılarından ayırın.

Yumurta beyazlarını ise; toz şeker ilavesi ile kar haline gelene kadar çırpmaya devam edin.

Elenmiş unu, kabartma tozunu, pudra şekerini ve kakaoyu ayrı bir kapta karıştırın

Unlu karışımı, yumurta sarısı ile birlikte çırparak yumurta beyazlarını da ekleyin.

Tüm malzemeyi bir spatula ile alttan üstte doğru yavaş yavaş karıştırın.

Hazırlamış olduğunuz kek harcını, tabanını yağlı kâğıt ile kaplanmış olduğunuz kelepçeli pasta kalıbına dökün.

Eşit şekilde kabarması üzerine tekrardan düzeltin.

Ortalama olarak önceden 170 derecede ısıtılmış sırında 20 dakika pişirin.

Pastanın kremasını hazırlamak için ise; sütü, toz şekeri, kakaoyu, unu, buğday nişastasını ve yumurta sarısını ayrı bir tencereye alın.

Tüm malzemeleri bir çırpıcı ile karıştırdıktan sonra tencereyi ocağa alarak kısık ateşte yaklaşık 10 dakika sürekli karıştırarak, krema kıvamını alana kadar pişirmeye devam edin..

Ocaktan aldığınız kremanın içine tereyağını ilave edin.

Bir tel çırpıcı ile sürekli karıştırarak yağın eriyerek kremasının pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.

Pişen ve dinlenmeye bıraktığınız keki kalıbından dikkatli bir şekilde çıkartın.

Keskin bir bıçak ya da pasta katı dilimleyicisi ile ortadan ikiye bölün.

Servis tabağına aldığınız pasta tabanı üstüne e hazırladığınız çikolata harcının yarısını pasta tabanı üstüne sürün.

Üzerini diğer pasta katı ile kapatın.

Pastanın üstünü ise; kalan kremasını sürdükten sonra buzdolabında yarım saat kadar soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.