



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

Malzeme (8 kişilik):

250 gr. bitter çikolata (küçük parçalara bölünmüş)

200 gr. tereyağı,

250 gr. tozşeker,

1 tutam tuz,

8 yumurta (sarıları ve akları ayrılmış),

1 kahve kaşığı vanilya,

250 gr. un (elenmiş),

2 çay kaşığı toz maya,

4 çorba kaşığı kayısı reçeli.

Kaplaması:

200 gr. bitter çikolata,

40 gr. tereyağı,

100 gr. pudra şekeri.

Önce fırınınızı 5/6 dereceye getirip, ısıtın.

Küçük bir tencerenin içine çikolataları koyup bu tencereyi içinde kaynar su bulunan daha büyük bir tencerenin içine oturtun. Tencereleri ağır ateşe oturtup, ara sıra bir tahta kaşıkla karıştırarak, çikolataları eritin. Tencereleri ateşten alın.

Büyükçe bir kapta tereyağı ve tozşekerin 200 gr.ını ve tuzu bir yumurta teli veya elektrikli çırpıcı ile çırpın.

Homojen bir karışım elde edince eritilmiş çikolatayı ve yumurta sarılarını ilave edin. Bir tahta spatula ile karışım krema kıvamına gelinceye kadar kuvvetli karıştırın.

Yumurta aklarını, vanilya ile beraber, bir yumurta teliyle, kar haline gelinceye kadar çırpın. Üzerine unu mayayı serpip bütün karışımı (yumurta akı, vanilya, un ve maya) hazırlamış olduğunuz çikolatalı kremaya ilave edin. Bu işlemi yaparken hava boşluklarını önlemek için, kar halindeki yumurta aklarını fazla zedelemekten kaçınarak yukarıdan aşağıya doğru bastırın.

Yuvarlak bir pasta kalıbının içini hafifçe yağlayıp, unlayın.

Karışımı kalıba aktarıp orta sıcaklıktaki fırında 45-60 dakika pişirin. (Pastaya batırılan bir şiş temiz olarak çıkıyorsa, pasta pişmiş demektir.)

Pasta pişince kalıbı fırından alıp alt-üst ederek pastayı bir tel ızgara üzerine çıkartın. Pasta tel ızgara üzerinde soğuduktan sonra enlemesine ikiye kesin. Ortaya kayısı reçelini sürüp tekrar kapatın.

Kaplamasını yapmak için dibi kalın küçük bir tencerede 200 gr. çikolata ve 40 gr. tereyağı ağır ateşte eritin.

Pudra şekeri ilave ettikten sonra tahta bir kaşıkla karıştırıp tencereyi ateşten alın. Tencereyi ateşten aldıktan sonra yarım dakika kadar daha karıştırıp hazırlamış olduğunuz çikolatalı glasi pastanın üzerine dökün. Glasi bir bıçağın sırtıyla düzeltip bekletin. Kaplama (yani çikolatalı glasi) soğuyup sertleştikten sonra pastayı bir servis tabağına aktarıp dilimleyerek servis edin.

Not: Gerek marmeladım koyarken, gerekse kaplamasını dökerken pastayı hep bir tel ızgara Üzerinde bulundurun. Ancak bütün işlemler bittikten sonra bir servis tabağına aktarın. Aksi takdirde tabak, pasta daha servise hazır olmadan kaçınılmaz olarak kirlenecektir.

Servis etmeden önce birkaç kiraz ya da vişne şekerlemesi ile süsleyebilirsiniz.