



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

- 1 adet çikolatalı pasta tabanı
- 300 gram bitter çikolata
- 1 su bardağı çiğ krema
- 2 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı şeker
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 8 adet çilek
- 1 paket çikolatalı kremşanti

Çikolataları ısıtılmış çiğ kremanın içinde eritip koyu bir krema haline getirin. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekeri bir tencereye alıp çırparak koyulaşmaya kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına aldığınız pasta kekinin bir parçasına bu kremayı tepeleme yerleştirin üzerine diğer keki koyup yine kremayı ve sonrada her tarafına kremşantiyi sürüp, kenarlarına da çikolatalı kremşantiyi süsüp kaplayın. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin. Ya da farklı bir sunum hazırlayabilirsiniz. Soğuyunca dilimleyerek ikram edin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 29.12.2021