ÇİKOLATALI PASTA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Pandispanya için:
4 yumurta
200 g un
150 g toz şeker
35 g nişasta
35 g ovaleks
7 g kabartma tozu
80 g su
2 adet yumurta
5 g vanilya
Altlık parşömen kağıdı (yağlı kağıt) (tepsinin içinde kullanmak için)
Krema ve iç gereçler:
1/2 litre süt
150 g toz şeker
100 g un
100 g margarin
5 g vanilya (kırmızı)
50 g tüm yeşil fıstık
25 g damla drop
Örtülük ve süslemek için:
25 g kiraz şekerleme
100 g biskin yağ
150 g glase (Pralin+kuvertür)
500 g süt
250 g krem şanti

Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.
Şekeri ekleyiniz.
Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpınız.
Un, vanilya, kabartma tozu karışımını ve ovaleksi ekleyiniz.
Önceden 180°C ?de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.
Fırından alınmadan önce sivri bir bıçak ya da kürdan batırarak tamamen pişip pişmediği kontrol ediniz.
Fırından alınız.
Yumurta, toz şeker ve unu krema tenceresinin içerisinde çırpma teli ile iyice karıştırınız.
Kaynar sütü yavaş yavaş ilave ediniz.
Koyulaşıncaya kadar orta hararetli ateşte pişiriniz.
Ocaktan indirirken margarini ilave ediniz.
Kuvertürü bıçakla küçük parçalar halinde doğrayınız.
Pralinle birlikte benmari usulü ile eritiniz.
Biskin yağı ilave ediniz.(Su oranı çok düşük yağ)
Pandispanyanin alt bölümüne kremanin dörtte birini sürünüz, damla drop ve tüm fistiklari her yerinde esit olacak sekilde serpiniz ve bunlarin üzerine tekrar krema sürünüz.
Orta kati bunlarin üzerine düzgünce yerlestiriniz ve ayni islemi burada da yapiniz.
Pandispanyanin en üst parçasini, kesik yüzü alta gelecek biçimde yerlestiriniz.
Krem santiyi pasta yüzeyine düzgünce sürünüz.
Hazirladiginiz örtülügü pastanin orta kismindan baslayarak dökünüz.
Kiraz sekerlemesi ile süsleyiniz.
Uygun sekilde dilimleyiniz.
Birer porsiyonluk olacak sekilde tabaga yerlestiriniz.

© lezzetler.com tarif no:95768 • adı:Çikolatalı Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:18