ÇİKOLATALI VİŞNELİ PASTA

1 çay bardağı vişne suyu
1 adet pandispanya
5-6 vişne reçeli taneleri
1 su bardağı şeker
200 gr çikolata
2 yumurta sarısı
6-7 kaşık tereyağı
1 paket kakao
4 çay fincanı kahve
Hazır krema

Tereyağını oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat kadar bekletip,yumuşatın. Yağı bir kabakoyup krema halini alıncaya kadar ısıtın. Yumurta sarılarını, tozşekeri, kakaoyu ve vişne suyunu katın. İyice, yumuşak bir krema kıvamına gelene kadar karıştırmayı sürdürün. Pandispanyayı, üç kat olacak şekilde kesin. Pandispanyanın en alt katını filmle kapladığınız dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin. Bir fincan kahveyle biraz suyla karıştırıp bunu ilk pandispanya katının üzerine gezdirin. Hazırlanmış kremanın yarısıyla üstünü kaplayıp ikinci pandispanya dilimini koyun. İlk katta yaptığınız işlemi yineleyin. Bittikten sonra üçüncü dilim pandispanyayı koyup onu da daha öncekiler gibi ıslatın. Tatlıyı buzdolabına, soğumaya bırakın. Ezip, ufaladığınız çikolatayı bir kaba koyup içi sıcak su dolu başka bir kabın içine yerleştirerek eritin. Başka bir kapta tozşekeri çevirin ve yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek cikolatanın üzerine dökün. 8-10 dakika karıştırmaya devam edin. Tatlıyı buzdolabından çıkarıp kalıba dökün. Mümkün olduğu kadar hızlı karıştırarak karışımı tatlının üzerine boşaltın. Bir bıçak yardımıyla yüzeyini kare kare çizin ve yeniden 25 dakika kadar buzdolabına koyun. Üzerini vişne taneleriyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:68458 • adı:Çikolatalı Vişneli Pasta • gönderen:hamiyet • indirme tarihi:01.05.2024 - 21:09