



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI YAŞPASTA

MALZEME:

10 yumurta
10 çorba kaşığı toz şeker
10 çorba kaşığı un
yarım paket vanilya
1 limonun rendelenmiş kabukları
Islatma suyu için:
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı şeker
Ara Kremi için:
2 yumurta
1 çay bardağı süt
100 gram sütsüz acı çikolata
1 küçük paket margarin
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
Üst Kremi için:
5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 küçük paket margarin
125 gram sütsüz çikolata
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya

HAZIRLANIŞI:

Yumurtalar bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Hafif ateş üzerinde, koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.
Un, bir kaba elenir. Üzerine rendelenmiş limon kabukları ve vanilya konulur.
Yumurta-şeker karışımı bulunan kaba dökülür. Yedirilinceye kadar karıştırılır.
Yağlanmış ve içine alüminyum folyo kâğıt döşenmiş pasta kalıbının yarısına kadar doldurulur.
Önceden ısıtılmış, hafif hararetli fırında 45 dakika pişirilir.
Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır, istenilen şekillerde kesilir. Islatma suyu ile ıslatılır.
Ara Kremi: Yumurtalar bir porselen kaseye kırılır. Sonra içine margarin ilave edilip iyice karıştırılır.
Süt ısıtılır. Sonra içine parçalanmış çikolatalar atılır.
Bu karışım ılıdıktan sonra, yumurtanın bulunduğu kaba boşaltılır. Üzerine vanilya dökülür iyice karıştırılır.
Sonra: 3ü krem, pastaların üzerine ve kenarlarına sürülür.
Pastalar, üst üste konulur.
Üst Kremi: Porselen bir kaseye margarin ve pudra şekeri konulur. Beyazlaşınca kadar, spatülle karıştırılır.
Ilık sütün içine parçalanmış çikolata konur. İyice karıştırılır.
Süt soğuduktan sonra, şekerli yağın içine dökülür.
Vanilya ilave edilir. İyice karıştırılır.
Bu krem. pastanın ortasına dökülür. Buradan kenarlarına doğru süratle yayılır. Kenarlardan taşankrem, öylece bırakılır.
Sonra üzeri istenildiği gibi süslenir.