



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI YILBAŞI PASTASI

<https://www.sabah.com.tr>

Keki için:

3 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

Yarım çay kaşığı tuz

1,5 çay bardağı sıvıyağ

1,5 çay bardağı süt

1,5 su bardağı un

2 çorba kaşığı tepeleme nişasta

1'er paket kabartma tozu ve vanilya

Yarım çay kaşığı karbonat

2 çorba kaşığı kakao

Kreması için:

2 çorba kaşığı nişasta

4 su bardağı süt

3 çorba kaşığı tozşeker

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı kakao

1 çay bardağı pudraşekeri

50 gram tereyağı

2 kutu krema (1 kutu 200 ml)

Üzeri için:

2 su bardağı hindistancevizi

Kek için derin bir kaptan yumurta, tozşeker ve tuzu mikserle yaklaşık 5 dakika çırpın. Sıvıyağ ve sütü ilave edip, 1-2 dakika çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri ayrı bir kaba eledikten sonra tahta bir kaşık veya spatula yardımıyla krema kıvamındaki karışıma yedirin. Yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kek kalıbına boşaltın ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Izgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Kreması için tereyağı ve krema hariç diğer malzemeleri bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra tereyağı ilave edip, çırpın ve soğumaya bırakın. Kremayı mikserin yüksek ayarında 3-4 dakika çırptıktan sonra 10 dakika buzdolabında bekletin. Soğuyan pasta kremasının içine çırptığınız kremadan tepeleme 2 çorba kaşığı ilave edin ve tekrar çırpın. Soğuyan keki enlemesine ortadan ikiye kesin. Kekin ilk katını çember kalıba yerleştirin ve üzerine hazırladığınız sütlü pasta kremasının yarısından fazlasını sürün. Kekin ikinci katını üzerine kapattıktan sonra pastayı kalıptan çıkarın. İnce bir tabaka olacak şekilde kalan pasta kremasıyla üzerini kaplayın ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Daha sonra dolaptan alın ve kalan çırpılmış krema ile pastanın dışını düzgün bir şekilde sıvayın. Kremanın da üzerini bol hindistancevizi ile kaplayın. Şeker hamuru ile hazırladığınız değişik motiflerle süsleyin.

Not: Dilerseniz pastanın katlarını sulandırılmış vişne reçeli ile ıslatabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161220 • adı:Çikolatalı Yılbaşı Pastası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 21:03