



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİKOLATALI YILBAŞI PASTASI

Elif Korkmazel

Keki için:

3 adet yumurta  
1 paket (80 gram) bitter çikolata  
1 su bardağı toz şeker  
4 çorba kaşığı kakao  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı süt  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı zencefil  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 su bardağı un

Kreması için:

2 su bardağı süt  
2 adet yumurta (sadece sarıları)  
2 çorba kaşığı toz şeker  
4 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 kutu (200 gram) labne peyniri  
1 paket vanilya

Keki ıslatmak için:

6 adet mandalınanın suyu  
2 çorba kaşığı kakao  
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Süslemek için:

6 adet mandalina  
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Kek için derin bir kaptan yumurta ile toz şekeri iyice çırpın. İçine kakao, sıvı yağ, süt, tarçın ve zencefili katıp, karıştırın. Kabartma tozu, vanilya, un ve benmari usulü erittiğiniz çikolatayı ilave edin. Tüm malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra, yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Krema için bir tencerede süt, Yumurta sarıları, toz şeker ve unu iyice çırpın. Tencereyi ocağa oturtun ve kıvam alana kadar sürekli karıştırın. Koyulaşınca ocaktan alıp, içine tereyağını katın ve mikserle 3-4 dakika çırpın. Daha sonra labne peyniri ve vanilyayı ilave edip, tekrar 2-3 dakika çırpıttıktan sonra soğumaya bırakın. Diğer taraftan soğuyan keki eşit olarak enlemesine kesin ve 2 parça elde edin. Mandalina suyu, kakao ve pudra şekerini karıştırıp, bu karışımla kek parçalarını ıslatın. Kekin alt parçasını servis tabağına koyun ve hazırladığınız kremadan 1 çay bardağı ayırıp, geri kalanı ile kekin üzerini kaplayın. 2 adet mandalınayı dilimleyip kremanın kenar kısımlarına yan yana yerleştirin. İkinci kek parçasını üzerine kapatın. Ayırdığınız 1 çay bardağı krema ile pastanın kesik orta kısmının kenarlarını kaplayın. Üzerine kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş 2 adet mandalina dilimlerini yerleştirin. Süsleme için 2 adet mandalınayı kabukları ile dilimleyin ve 1 çorba kaşığı pudra şekeri ile karıştırıp, pastanın üzerini süsleyin. Kalan pudra şekerini serpin ve buzdolabında en az 2 saat belettikten sonra dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:161636 • adı:Çikolatalı Yılbaşı Pastası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:18