ÇİKOLATLI YUVARLAK PASTA

MALZEMELER:
6 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağından 1 Parmak eksik un (1,5 bardaktan fazla)
1 çorba kaşığı limon suyu
Limon kabuğu rendesi
Yarım paket vanilya
1- 2 çorba kaşığı kakao
KREMA İÇİN:
1 Yumurta
1 su bardağından 2 Parmak eksik şeker
3 çorba kaşığı un
Yarım litre süt
Yarım paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Yarım küçük paket margarin (65 gr.)
ÜZERİNİ VE YANLARINI KAPLAMAK İÇİN
150 gr. krem şanti (hazırlanmış)
1- 2 çorba kaşığı kakao
100 gr. fındık
1 kahve fincanı şekerli su (pastayı yumuşak tutmak için)

YAPILIŞI:
KREMA
Bakır bir kapta yumurta, şeker, un kakao, karıştırılır. Yavaş yavaş süt konup pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. Ilınınca vanilya ve yağ konup karıştırılır.
PANDİSPANYA
1- Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır. Kakao ile un karıştırılıp elenir.
2- Bakır bir kapta yumurta ile şeker çarpılır. Koyu yoğurt kıvamına getirilir. Limon kabuğu rendesi vanilya, limon suyu katılıp 1- 2 defa daha çarpılır.
3- Kakaolu elenmiş un konur. Kaşıkla karıştırarak kalıba boşaltılır. Orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.
4- Soğuyunca enine 2 parçaya kesilir. Parçalar şekerli su ile nemlendirilir.
5- Aralarına krema sürülerek parçalar üst üste kapatılır.
6- Kenarlara ve üste de krema sürülür, kenarlara kıyılmış fındık yapıştırılır.
7- Krem şantinin içine kakao elenip karıştırılır. (Fazla karışırsa bozulur.) Krema pompasına doldurulup pastanın üzeri zevke göre süslenir.

Not:
1) Pastanın üzeri, krem şanti yerine, aralarına sürülen krema ile de süslenebilir.
2) Süslemede meyve şekerlemeleri de kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:1405 • adı:ÇİKOLATLI YUVARLAK PASTA • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:21