ÇİZGİLİ JAPON PASTASI

4 adet yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı un
1,5 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı soğuk süt
Kreması İçin;
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
Çikolata Sosu İçin;
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı un
1 kahve fincanı toz şeker
50 gr. margarin
1,5 yemek kaşığı kakao

Toz şeker ve yumurtalar, margarin, krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Süt ve kakao eklenip çırpmaya devam edilir. Un ve kabartma tozu birlikte elenerek karışıma eklenir ve karıştırılır. Yağlanmış bir fırın kabına dökülür; önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirilir. Kekin pişip pişmediği kürdan batırılarak kontrol edilir; kürdan kuru çıkıyorsa pişmiş demektir. Fırından çıkarılan kekin üzerine soğuk süt gezdirilir ve soğumaya bırakılır. Krem şanti sütle çırpılıp hazırlanır ve buzdolabında bekletilir.
Çikolata sos için verilen malzemeler bir tencerede karıştırlır ve kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. 2-3 dakika kaynatılıp soğumaya bırakılır.
Soğuyan kekin üzerine kremşanti yayılır; sonra da hazırlanan çikolatalı sos gezdirilir. Buzdolabında bir süre dinlendirilip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:93077 • adı:Çizgili Japon Pastası • gönderen:"o" • indirme tarihi:15.05.2024 - 06:44