



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOK ÇİKOLATALI PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

300 gram un
400 gram toz şeker
80 gram kakao
1 paket kabartma tozu
1,5 çay kaşığı karbonat
1 çimdik tuz
1 çay kaşığı espresso kahve
250 mililitre süt
120 mililitre sıvı yağ
2 adet yumurta
2 çay kaşığı vanilya
250 mililitre kaynar su
3-4 çorba kaşığı portakal suyu
Çikolata kreması için:
125 gram tereyağı
100 gram kakao
300 gram pudra şekeri
120 gram süt
Yarım çay kaşığı espresso kahve
2 çay kaşığı vanilya

Fırını 160 dereceye ısıtın. 25 santimetre çapındaki kelepçeli kalıbı yağlayıp hafifçe unlayın.

Un, şeker, kakao, kabartma tozu, karbonat, tuz ve espresso'yu geniş bir kaseye koyun. Bu malzemeleri el mikseri veya çırpma teli ile iyice karıştırın. Süt, sıvı yağ, yumurta ve vanilyayı unlu karışıma ilave ederek çırpın. Çırpma hızını azaltarak kaynar suyu dikkatli bir şekilde karışıma katın. Bir dakika kadar yüksek devirde çırpın. Hazırlanan kalıba dökerek 45 dakika pişirin. Süre sonunda kürdan testi yapın, keke batırılan kürdan yaş çıkarsa bir 10 dakika daha pişirin. Fırından alın, 10 dakika dinlendirin ve seçilen bir meyve suyu ile ıslatın. Çikolatalı krema ile kaplayın ve arzuya göre süsleyin.

