



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOK ÇİKOLATALI PASTA

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un
6 yumurta
1 çay bardağı (35-40 g) Pakmaya Kakao
3 yemek kaşığı (35-40 ml) süt
3 yemek kaşığı (35-40 ml) sıvı yağ
Ara Katmanlar ve Üzeri İçin:
3 paket Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması
4,5 su bardağı (900 ml) soğuk süt
3 yemek kaşığı (75 g) yumuşak margarin
Pakmaya Bitter Vermisel
Süslemek için:
Bitter Çikolata Kaplı Boncuk
3 yemek kaşığı (150 g) Pakmaya Kakaolu Pasta Jeli
Bitter Vermisel Pasta Süsü
3 yemek kaşığı su (35-40 ml)

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması'nı, margarin ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın.

Diğer hazırlıkları yapana dek kremayı buzdolabında bekletin.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpma kabında yumurtaları, sütü, yağı, Pakmaya Kakaoyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurunun 1/3'ini yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3'sini aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.

Az hamur döktüğünüz pandispanyayı 25 dakika pişirip fırından alın. Diğer hamuru 10 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın.

Pandispanya hamurları oda ısısında soğumaya bırakın.

Pandispanyaları kalıptan çıkarın ve fazla harç koymuş olduğunuz pandispanyayı uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana hazırlamış olduğunuz kremanın 1/4'ini isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın.

Üzerine Pakmaya Pasta Süsü Bitter Vermisel serpin.

Pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın. Bu katman için de aynı işlemi yapın ve üzerine son katmanı yerleştirin.

Elinizde kalan krema ile pastanın her tarafını kaplayın. Pastanın üzerine uygun uç taktığınız sıkma torbası yardımı ile krema sıkarak dekoratif şekiller oluşturun.

Dinlenmesi için 1-2 saat buzdolabına kaldırın.

Bir kapta Pakmaya Çikolatalı Pasta Jeli'ni suyla karıştırarak inceltin. Jelli karışımı dinlenen pastanın üzerine bir kaşıkla dökün. Üzerine Bitter Çikolata Kaplı Boncuk serpin.

Pastanın kenarlarına Bitter Vermisel Pasta Süsü serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147137 • adı:Çok Çikolatalı Pasta • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:40