



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBRULİ ÇİKOLATA PASTA

1 su bardağı tozşeker
3/4 su bardağı koyu neskafe
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
3 adet yumurta (akları ve sarıları ayrılmış)
1/3 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı limon suyu
Ebruli çikolata için:
1 paket (80 gram) bitter çikolata
2'şer çorba kaşığı bal ve sıvıyağ
50 gram beyaz çikolata

Pasta için sıcak kahvenin içinde tozşekeri eritin. Çikolatayı elinizle parçalayıp derin bir kaseye alın ve içine kahveli karışımı boşaltın. Karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın ve ılınmaya bırakın. Üzerine yumurta sarılarını bir bir ilave edin. Elenmiş un ve kakaoyu katıp, tüm malzemeyi karıştırın. Yumurta aklarını limon suyu ile köpük haline gelene kadar çırpın ve köpüğünü gidermeden tahta bir kaşıkla alıp, çikolatalı karışıma ekleyin. Orta büyüklükte yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp, hazırladığınız karışımı içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kürdanla kontrol ederek (kek kabardıktan sonra bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir) pişirin ve ılınması için bir kenara alın. Ebruli çikolata için 1 paket bitter çikolatayı benmari usulü eritin. 1'şer çorba kaşığı bal ve sıvıyağ ilave edip karıştırın, ılınmış kekin üzerine boşaltın. Beyaz çikolatayı da benmari usulü eritin. 1'şer çorba kaşığı bal ve sıvıyağ ekleyip karıştırın. Pastanın üzerine döktüğünüz bitter çikolatanın üzerine beyaz çikolatayı kaşıkla, aralıklarla dökün ve kürdanla ebruli görüntüsü verin.

