ESZTERHAZY PASTASI

Kek için:
150 g ceviz
150 g fındık veya badem
8 adet yumurta beyazı
250 g şeker
100 g un
100 g margarin
İç dolgusu için:
0,5 lt süt
400 g şeker
1 paket (10g) vanilyalı krema tozu
5 adet yumurta sarısı
0,5 lt çırpılmış krema
2 paket jelatin
Süsleme için:
100 g beyaz çikolata
50 g siyah çikolata
70 g margarin

1. Cevizleri biraz kavurduktan sonra öğütün. (Daha sonra süslemede kullanmak için bir kısmını ayırın.) Yumurta beyazlarıyla şekeri çırpın. Karışıma ceviz, un ve eritilmiş margarini ekleyin.
2. Karışımı 5 adet yuvarlak kek kalıbına (20-25 cm) paylaştırın ve fırında 18 dakika pişirin. Eğer 5 adet kalıbınız yoksa her bir katı ayrı ayrı pişirmeniz gerekecek. 5 adet keki fırınlayın.
3. Dolgu malzemesi için süt, şeker, krema tozu ve yumurta sarılarını sos tenceresinde pişirin ve soğumaya bırakın. Ayrı bir kapta çırpılmış kremayla jelatini çırpın. Kremamsı bir dolgu elde etmek için iki karışımı birbirine ekleyin.
4. 5 kattan oluşan kek katmanlarının aralarına dolgu malzemesi sürüp üst üste koyun. Kekin her tarafını dolgu malzemesiyle kapladıktan sonra ceviz karışımını kekin kenarları dahil her yerine serpiştirin.
5. Daha sonra süslemeye geçin. Beyaz çikolatayı 50 g margarinle beraber eritip kekin üzerine dökün. Siyah çikolatayla geri kalan margarini eritin ve küçük delikli bir krema torbasına koyun. Pastanın ortasından başlayarak en son ortada büyük bir nokta oluşturacak şekilde siyah çikolatadan daireler çizin. Düz bir bıçağı pastanın ortasından kenarına doğru çikolata üzerinde gezdirin. Bu şekilde bir örümcek ağı görüntüsü oluşacaktır.
6. Servis etmeden önce soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:92172 • adı:Eszterhazy Pastası • gönderen:zehir hafiye • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:04