



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ÇİKOLATA RÜYASI

Kek için:

- 1,5 bardak un
- 1/4 bardak kakao
- 1 bardak şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1 bardak süt
- 1/4 çay kaşığı sirke
- 1/4 bardak eritilmiş çikolata
- 1/4 bardak sıvıyağ
- 1 çay kaşığı vanilya

Dolgu kreması:

- 1/3 bardak fıstık ezmesi
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 çay kaşığı süt

Üstünün Kreması:

- 1/3 bardak çikolata
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı fıstık ezmesi

20 cm çapında 5 cm derinliğinde bir pasta kalıbının içini yağlayın ve yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Küçük bir kasede un, kakao, şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Süt ve sirke ekleyip 2-3 dakika bekletin. Karışıma eritilmiş çikolata, sıvıyağ ve vanilya ekleyin iyice çırpın. Pasta kalıbının içine hazırlanan karışımı dökün. 180 derece ısıda 25-28 dakika pişirin. Pişip pişmediğini kontrol etmek için önce bir kürdan batırın ve kürdan kuru çıkarsa keki fırından alın. Keki kalıbından çıkarmadan 15 dakika ılınmasını bekleyin.

Dolgu kreması için, bir kasede fıstık ezmesini ve oda sıcaklığındaki margarini mikserle iyice çırpın ve pudra şekeri ekleyin. Karışımın kolay çırpılabilmesi için süt ekleyebilirsiniz.

Üzerinin kreması için tüm malzemeleri küçük bir tencereye koyun ve orta-kısık ateşte karıştırarak muhallebi kıvamı alıncaya kadar pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın.

Pişen keki ortadan ikiye kesin. Tabanın üzerine bademli dolgu kremasını yayın. İkinci parçayı üstüne yerleştirin, üzerine kakaolu kremayı sürün. Yarım saat dolapta beklettikten sonra servis edin.