



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZ VE ÇİKOLATALI PASTA

100 gram eritmeliik çikolata,
100 gram margarin ve tereyağı,
1 paket vanilin,
1 tatlı kaşığı limon kabuğu,
5 adet yumurta,
100 gram pudra şekeri,
90 gram şeker,
90 gram un,
tuz,
yağ,
şeker,
un

Frambuaz keraması için:

250 gram frambuaz,
4 yaprak jelatin,
60 gram pudra şekeri,
125 gram krema,
250 gram yoğurt.
80 gram frambuaz reçeli,
100 gram krema,
50 gram rendelenmiş çikolata,
40 gram frambuaz.

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Kelepçeli bir kek kalıbını yağlayın. Üzerine unu serpin. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Benmari usulü eritin. Yumurtaların akını sarısından ayırın. Yumuşatılmış yağ, vanilin, pudra şekeri ve bir çimdik tuzu krema kıvamına gelene dek karıştırın. Ertilmış ılık çikolatayı katın. Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek karıştırın. Yumurta aklarını şekerle birlikte kremamsı bir kıvam elde edene kadar çırpın. Üçte birini çikolatalı karışıma katın. Karıştırdıktan sonra geri kalan karı unu ekleyin. Karışımı kaba dökün. Üzerini düzleyin. Orta ısılı fırında, orta rafta yarım saat pişirin. ıkardıktan sonra üzerine tozşeker serpin. Yağlı kağıtle kaplayın ve soğumaya bırakın. Kek kalıbını açın. Keki ıkarın. Frambuazlı krema için, meyvelerin yansını püre haline getirin. Kremayı çırpın ve buzdolabına koyun. Jelatini soğuk suda eritin. Yoğurdu şeker ve meyve püresiyle karıştırın. Bu karışımın yansını benmari usulü ısıtın. Jelatini sıkın. Karışımın içinde eritin. Daha sonra geri kalan karışımı da ekleyin. Kalan meyveleri ve kremayı da ekleyin. Keki enlemesine 2 parçaya ayırın. İlk parçanın üzerine kremayı sürün. Buzdolabında 3 saat donmasını bekleyin, ikinci parçayı, 1 saatin sonunda kekin üzerine kapatın. Kekin üzerine reçeli sürün. Frambuazla süsleyin. Kremayı ırpın. Kekin kekin kenarlarına sürün. Rendelenmiş çikolatayla süsleyerek servis yapın.