



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FRAMBUAZLI GANAJ

Tuğrul Şavkar

Beyaz pandispanya için:

1 adet yumurta (çırpılmış)

25 gr. tozşeker

12.5 gr. buğday nişastası (5 çay kş.)

12.5gr. un (5 çay kş.)

5 ml. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)

Bisküvisi için:

1 adet yumurta (çırpılmış)

9 gr. toz badem (6 çay kş. )

15 gr. tozşeker (3 çay kş.)

1 adet yumurta akı (çırpılmış)

6.5 gr. un

3,75 gr. eritilmiş tereyağı

Frambuazlı ganaj:

315 gr. frambuaz (robottan geçirilip, püre haline getirilmiş)

20 gr. buğday nişastası (8 çay kş. )

200 gr. sütlü çikolata (eritilmiş)

Ganaj için:

80 ml. krem şantiyi

80 gr. bitter çikolata

Çikolata mus için:

240 ml. krem şantiyi

85 gr. sütlü çikolata

Beyaz pandispanya için fırınınızı 220° C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın /s'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

Bisküvisini hazırlamak için fırınınızı 230° Cye getirip ısıtın. Yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 2,5 çay kaşığı ile birlikte çırpın. Diğer bir kaptay yumurta akının yarısını ve kalan şekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye 1/2 cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.

Frambuazlı ganajı hazırlamak için kısık ateşte frambuaz püresi ile nişastayı karıştırarak bir taşım kaynatın. İçine eritilmiş çikolatayı da katıp, karıştırarak ateşten alın.

Ganajı hazırlamak için bitter çikolatayı ve krem şantiyi bir tencerede kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin. Kaynar kaynamaz ateşten alın. Ilık tutun. Çikolata muşu da aynı şekilde hazırlayın.

Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine frambuazlı ganajı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Çikolata sosunu da yayıp tekrar düzleyin. Pastayı 4 saat buzdolabında soğutun.

Üzerini ganaj ile kaplayıp, çemberden çıkartıp servis yapın.