



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI PASTA

200 gram bitter çikolata
4 adet yumurta (akları ile sarıları ayrılmış)
200 gram toz řeker
250 ml krema (kreması için)
250 gram bitter çikolata
200 gram frambuaz
50 gram tereyağı
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı kek unu

23 cm'lik yuvarlak bir kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın. Üzerine hafifçe tereyağı sürün. Çikolata ve tereyağını bir kaseye alın. İçi sıcak su dolu tencereye çikolata kasesini yerleştirin ve eriyinceye kadar bekleyin. Yumurta sarılarını şekerin yarısıyla çırpın. Kakao, un ve eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını katılaşıncaya kadar çırpın, şekerin kalan yarısını ilave edip biraz daha çırpın ve metal bir kaşık yardımıyla yumurta aklarını çok söndürmeden çikolataya karıştırın. 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika veya kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Eritilmiş çikolatayı kremaya ekleyip katılaşıncaya kadar çırpın. Kremayı yıldız uç takılı sıkma torbasına doldurup kekin üzerine sıkın. Frambuazları kremanın üzerine dizin. Servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin ve servis yapın.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017