



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GANAJLI PASTA

Keki için:

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

3 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 su bardağından 1 parmak eksik un

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı süt

Kreması için:

1 kutu (2 paket) krem şanti

1,5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı sürme çikolata

3 yemek kaşığı labne peyniri

Ganaj için:

200 mililitre krema

120 gram bitter veya sütlü çikolata

Kek için yumurta ve şekeri köpürene kadar 3 dakika boyunca çırpın.

Un hariç diğer malzemeleri de ekleyip çırpmaya devam edin.

Son olarak unu ilave edip karıştırın ve akışkan bir kek hamuru elde edin.

Kekinizi önceden yağladığınız dikdörtgen fırın kabına dökün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra keki fırına verin.

Kek pişerken kremayı hazırlayın. Bunun için toz krem şantiyi sütle çırpın.

İçine labne peyniri ve sürme çikolata da ilave edip çırpın.

Kremayı soğuyup koyulaşması için buzdolabına kaldırın.

Keki fırından çıkarıp soğumasını bekleyin.

Ardından üzerine sütü gezdirin.

Kek iyice soğuyunca üzerine çikolatalı kremayı sürün ve 3-4 saat dinlendirmek üzere yeniden buzdolabına kaldırın.

Bu sürenin sonuna yakın ganajı hazırlayın. Bunun için kremayı sos tenceresinde kaynatıp içine çikolata parçalarını ekleyin ve karıştırarak eritin.

İlinan ganajı buzdolabından çıkardığınız pastanın üzerine her tarafı kaplanacak şekilde dökün.

Pastanızı yeniden buzdolabına kaldırıp 2-3 saat daha soğuttuktan sonra dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:147208 • adi:Ganajlı Pasta • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:07.04.2025 - 00:38