



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANBUAZLI ÇİKOLATALI KALP PASTA

Oktaý Usta

- 4 Adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 250 gr Franbuaz
- 5 Çorba kaşığı damla çikolata
- Kreması için:
- 3 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı toz şeker
- 4 Yemek kaşığı un
- Şantisi için:
- 1 Paket toz şanti
- 1 Su bardağı süt

Karıştırma kabına yumurtayı kırıyoruz. Üzerine toz şekerini döküp mikserle karıştırıp köpürtüyoruz. Unu, vanilyayı, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini koyup karıştırıyoruz. Hamur kek kıvamında olacak. Kalp şeklindeki pasta kalıbına koyup önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-40 dakika kadar pişiriyoruz. Bir tencereye sütü, toz şekerini, unu koyup çırpma teliyle karıştırarak kaynatıyoruz. Koyulaşınca tahta kaşıkla karıştırmaya devam ediyoruz. Pişirip soğumaya bırakıyoruz. Toz şantiyle sütü köpürtüp bir iki kaşık kremaya koyup yumuşak kıvamda olmasını sağlıyoruz. Soğumuş olan pasta kekini üç dilime kesiyoruz, ilk dilimi şerbetle ıslatıyoruz. Üzerine kremanın yarısını koyup franbuazı ve çikolatayı serpiyoruz, ikinci katı koyup şerbetliyoruz. Krema, franbuaz ve çikolata koyup, üçüncü katı koyuyoruz. Biraz bastırıyoruz. Pastanın üstünü ve yanlarını şantiyle kaplıyoruz. Şanti torbasıyla üzerini süslüyoruz. Üzerine franbuaz tanelerini ve çikolata parçalarını koyup buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapıyoruz.

