ÇİKOLATA SOSLU PASTA

Emine Beder

5 yumurta
6 kahve fincanı un
6 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı limonlu su (1/4 limon suyu + su)
damla çikolata (arzuya göre)
çikolata rendesi (arzuya göre)
Kreması:
1 yumurta
3/4 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı un (tepeleme)
2 paket vanilya
1 paket labne peyniri (200 gr.)
3 su bardağı süt
Pastayı ıslatmak için:
1,5 çay bardağı sıcak su
1/4 limon suyu
1 tatlı kaşığı neskafe
1 tatlı kaşığı şeker

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. 1/4 limon suyunun üzerine su ekleyip bir çay bardağına tamamlayalım. Limonlu suyu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini, elenmiş unu çırpma kabına alıp mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170° ısılı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup üç parçaya keselim. Sıcak suya şekeri, neskafeyi ve limon suyunu ekleyip karıştırarak soğutalım. Pastanın kesik yüzeylerini fırça yardımıyla neskafeli limonlu suyla ıslatalım. Tencereye unu, şekeri, sütü, vanilyayı, çırpılmış yumurtayı, kakaoyu ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutarak içine labne peynirini ekleyip mikserle yarım dk. çırpalım. Kremayı pasta katlarının alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçasının üzerine çikolata parçalan serpip pasta katlarını üst üste oturtalım. Kremayla pastanın üzerini ve yanlarını kapatalım. Üzerine arzuya göre çikolata rendesi serpelim. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54340 • adı:Çikolata Soslu Pasta • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:40