



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KARAORMAN PASTASI

Tuğrul Şavkar

2 adet kakaolu pandispanya
100 ml. krem şantiyi
100 gr. vişne kompostosu taneleri (çekirdeksiz)
eritilmiş bitter çikolata
Kreması için:
3 adet yaprak jelatin
175 ml. pastacı kreması
100 ml. eritilmiş bitter çikolata
120 ml. krem şanti

Bir pasta çemberinin içini sıvıyağ ile yağlayıp pudraşekerine hatırın. Çembere vurarak fazla şekeri alın. Bir kat pandispanyayı çemberin içine yerleştirin.

Pastanın kremasını hazırlamak için, önce jelatinleri buzlu suyun içine koyarak gevşemeye bırakın. Pastacı kremasını mikser ile 3-4 dakika çırpın. İçine eritilmiş bitter çikolatayı ekleyip çırpmayı sürdürün. Gevşeyen jelatinleri bir kap içinde kaynar suyun üzerine oturtarak (benmaride) eritip kremaya katın. Krem şantiyi de katıp, çırparak kremayı tamamlayın.

Hazırladığınız bu kremayı kalıptaki pandispanyanın üzerine 1 cm. kalınlığında kat halinde yayıp düzleyin.

Kremanın üzerine ikinci pandispanya katını yerleştirin. Donması için buzdolabında 30 dakika bekletin.

Pastayı dolaptan çıkartıp, üzerine vişneleri dizin. Krem şantiyi ile pastanın üzerini sıvayarak düzleyin.

Süslemesi için eritilmiş bitter çikolatayı çırparak sıcaklığını oda ısısına düşürün. Pastanın kenarlarını kaplayacak uzunlukta ve kalınlıkta kesilmiş dikdörtgen biçimli bir yağlı kâğıdın üzerine ince bir tabaka çikolata yayın.

Pastanın çemberini çıkarın. Kâğıttaki çikolatayı 1-2 dakika bekletip, pastanın kenarına sararak yapıştırın.

Buzdolabında çikolatanın donması için 10 dakika bekletin. Bu süre sonunda pastayı dolaptan alarak yağlı kâğıdı çıkarın. Pastanızın kenarları çikolata ile kaplanmış olacaktır.

Aynı kâğıda tekrar bir kat çikolata sürün. Donmasına yakın rulo biçiminde bükün. Tamamen donduktan sonra hazırladığınız ruloları yağlı kâğıttan çıkarın. Pastanızın üzerini bu rulolarla süsleyip, pudraşekerini serperek servis yapın.