PİRAMİT PASTA

Tuğrul Şavkar

Yağlı dobuş hamuru için:
75 gr. tereyağı
75 gr. un
75 gr. tozşeker (5 çorba kş.)
2 adet yumurta
Yağlı şokola kreması için:
2 çay kş. kakao
2 çay kş. margarin
7 çay kş. su
1 çay kş. tozşeker
30 gr. eritilmiş tereyağı (2 çorba kş.)
Ganajı için:
85 gr. bitter çikolata (eritilmiş)
85 ml. krem şantiyi

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Yağlı dobuş hamurunu hazırlamak için tereyağını, unu, şekeri ve yumurtaları bir mikser ile çırpın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış bir fırın tepsisine 1 cm. kalınlığında dökün. Fırına sürüp 15 dakika pişirin.
Küçük bir kapta kakaoyu margarinle birlikte ezerek karıştırın. Diğer bir kapta su ve şekeri karıştırıp, tereyağını ekleyin. Ezerek şekerli bir yağ elde edin. Şekerli yağa kakaolu margarini ekleyip iyice yedirerek yağlı şokola kremasını tamamlayın.
Eritilmiş bitter çikolatayı krem şantiyi ile birlikte çırpın. Hazırladığınız yağlı şokola kremasını ekleyip 1 dakika kadar daha çırptıktan sonra kremayı bir kenarda bekletin.
Pişen hamuru sırasıyla 10 cm.'lik, 8 cm.'lik, 6 cm.'lik, 4 cm.'lik, 2 cm.'lik, 1 cm.'lik ve 1/2 cm.'lik şeritler halinde kesin. 10 cm.'lik şeridin üzerine bir kat krema sürüp 8 cm.'lik şeridi kremanın üzerine yerleştirin. Bir kat krema, bir kat kek sırası ile piramidi döşeyin. Üzerini tamamen bir tel süzgeçten serpilmiş kakao ile kaplayın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75679 • adı:Piramit Pasta • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:26