HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

Beyaz kek için:
200 gram beyaz çikolata
115 gram tereyağı
2 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta
3/4 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı un
2 dilim ekmek
Siyah kek için:
200 gram bitter çikolata
115 gram tereyağı
2 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta
3/4 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı un
2 dilim ekmek
Arası için:
400 ml krema
1 çay bardağı pudra şekeri
2 su bardağı ince kıyılmış hindistancevizi
Üzeri için:
160 gram bitter çikolata
Hindistancevizi dilimleri

Beyaz kek için çikolatayı tereyağı ile birlikte ısıya dayanıklı bir kaba alın. Benmari usulü eritin. Karıştırarak soğutun. Ekmeği kırıntı haline getirip una ekleyin. Diğer tarafta yumurta, yumurta sarısı ve toz şekeri mikserle iyice çırpın. Un-ekmek karışımını ve erimiş çikolatayı ekleyip metal kaşıkla karıştırın. 20 cm çaplı kelepçeli bir kalıbı yağlayın. Karışımı kalıba yayın. Aynı işlemi siyah kek için de uygulayın. Kekleri kalıptan çıkarıp soğutun. Enlemesine ikiye ayırın. Kremayı buzdolabında soğutun. Şeker ve hindistancevizi ekleyip karıştırın. Koyu renk keklerden birini servis tabağına alıp üzerine krema sürün. Üzerine beyaz kek yerleştirip tekrar krema sürün. Kalan siyah keki yerleştirip krema sürün. Üzerine beyaz keki oturtun. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritip pastanın üzerine yayın. İri doğranmış hindistancevizi dilimlerini çikolatanın üzerine yerleştirin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161633 • adı:Hindistancevizli Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:06.05.2024 - 20:13