



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KAYISILI PASTA

KEK İÇİN:

150 gr margarin
3 yumurta
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı süt
1+1/4 bardak un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı toz şeker

İçi için:

10 adet kuru kayısı
5 adet kuru incir
1 paket dolgu krema

Üzeri için:

200 ml krema
2 paket bitter çikolata

Süslemek için:

5 yemek kaşığı toz şeker
Yeterince yağlı kağıt

Öncelikle kayısı ve incirler sıcak suda bütün bekletilir.

Kek için: yumurta ve şeker iyice çırpılır, içine diğer malzemeler ilave edilir ve 2 dk. boyunca yüksek hızda çırpılır. uygun görülen bir kap yağlanır ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir. Piştikten sonra soğutulur ve 2'ye kesilir. Süsleme için: 5 yemek kaşığı şeker derin bir kaptaki iyice eritilir. Rengi döndüğü anda. Islatılmış bir yağlı kağıda kaşık yardımı ile şeritler halinde dökülüp soğumaya bırakılır.

İçi için: Dolgu krema üzerindeki tarife göre hazırlanır. İncirler ve kayısılar sudan çıkarılıp suları süzülür. Küçük küpler halinde kesilerek kremaya ilave edilir. Bu karışım kesilmiş olan kekin ortasına konur ve yayılır. Diğer kekimizde üzerine konur.

Üzeri için: Çikolatalar benmari üsulu eritilir. İçine krema ilave edilerek iyice karıştırılır. Pastamızın üzerine sürülür ve dolaba konur. Karamellerimizde yağlı kağıt üzerinden alınarak pastamızın üzeri süslenir.



Fotoğraf "kardiyak" tarafından gönderildi. 13.05.2019

