



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE KEYFİ PASTASI

<https://www.unipro.com.tr>

Bademli pat hamuru:

Marzipan 250 gr

Yumurta sarısı 3 adet

Yumurta beyazı (Marenga için) 3 adet

Toz şeker 25 gr (Marengaya katılacak.)

Un 25 gr

Mısır nişastası 25 gr

Alba 60 gr

Şurup:

Toz şeker 100 gr

Su 100 gr

Instant kahve 10 gr

İç Dolgu:

Krater beyaz kuvertür (Eritilmiş) 75 gr

Mısır gevreği 125 gr (Çok az parmak uçları ile ezilecek.)

Krema:

Meggle krema 375 gr (Az çırpılmış olacak.)

Krater sütlü kuvertür 400 gr

Jelatin 2 adet

Glikoz 50 gr

Su 50 gr

Instant kahve 12 gr

Pat hamuru için, hepsi birarada mikserde çalıştırılır. Marzipan (%50 şeker-%50 badem) ile yumurta sarısı küçük mikserde çırpılır, mikserden alınır, içine eritilmiş yağ katılır, diğer karışım için hazır bekletilir. Temiz bir kap içerisinde yumurta beyazı ile toz şeker çırpılır, marenga hazır olunca, önceki karışıma yarısı karıştırılarak yedirilir sonra un ve nişasta karışımı yedirilir daha sonra kalan marenga karışıma ilave edilir, tabanında yağlı kağıt bulunan fırın tepsisine 1/2 cm kalınlıkta açılır. 180 °C fırında 25 dakika civarı pişirilir.

Şurup için, şeker ve su kaynatılır, ateşten alınır içine kahve katılır.

İç dolgu için, bir kap içinde eritilmiş kuvertür içine mısır gevreği karıştırılarak ilave edilir.

Krema için, glikoz, su, kaynatılır, instant kahve katılır, ılık hale gelince içine eritilmiş jelatin ilave edilir daha sonra karışım kuvertüre katılır katılmaz hemen çok çırpılmamış şanti yedirilir, bu karıştırma işlemi dikkat ister.

Pastanın Tamamlanması için, Yuvarlak tek pasta çemberinin içi sıvı yağ ile hafifçe yağlanır sonra pudra şekerine batırılır, çemberin içindeki fazla şeker bir sert zemine hafif tıklatılıp şekerin fazlası geri alınır.

Kalıbın tabanına kupatla kesilmiş bademli pat yerleştirilir ve şuruplanır.

Kalıp içine az bir miktar krema sıkılır.

Üstüne dondurma kaşığı ile çikolatalı mısır gevreği yerleştirilir. Daha sonra bir adet bademli pat daha konur kalıbın geri kalan tamamı krema ile doldurulur. Derin dondurucuda dondurulur.

Kalıptan çıkarmadan önce üzerine püskürtme çikolata püskürtülür, sonra kalıptan çıkarılır. En üste bir adet acıbadem konur.



© lezzetler.com tarif no:140106 • adi:Kahve Keyfi Pastası • gönderen:piri reis • indirme tarihi:01.05.2025 - 21:11