



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PASTA

4 yumurta (biraz çırpılmış)
1 paket margarin
Pudra Şekeri
Kendinden kabaran un (veya sade un ve bir miktar kabartma tozu)
Yaklaşık 25 ml soğuk kahve
Bir tutam tuz
Krema kaplaması için:
100 g margarin
320 g krema kaplaması şekeri
Süslemek için:
Kakao tozu, ceviz veya çikolata parçacıkları (veya bu üçünün kombinasyonu)

İlk olarak yumurtalarınızı tartın ve bu sayıyı unutmayın - çünkü kullanmanız gereken margarin, şeker ve unun miktarı da bu kadar olacaktır.

Fırını önceden 180C'ye (veya 160 fan) ısıtın.

Margarin ve şekeri hafifçe renkleninceye ve kabarıncaya kadar sürtün bunun için ektrikli sabit mikser ya da tahta kaşıkla kuvvetle çırparak da yapabilirsiniz.

Hafifçe çırpılmış yumurtaları birer birer ekleyin ve iyice karışınca kadar hızla karıştırın - bu işe çok zaman harcamanıza gerek yok; aşırı çırpılmamak önemli. Eğer karışım kaymak tutuyor gibi görünüyorsa yumurtalar arasında birkaç çorba kaşığı un ekleyiniz.

Yaklaşık bir çorba kaşığı kahve ekleyin ve hızla çırpın.

Un ile tuzu (ve eğer uygunsa kabartma tozunu) kaseye koyun ve spatula ya da metal kaşıkla iteleyin.

Karışımı yağlı sandviç pastası kaplarına narin bir biçimde yayın (sıralı brownie tarzı kaplara konulan yassı pastalarda da bu çok işe yarar, her ne kadar krema yağından fedakarlık yapıyor olsanız da) ve yaklaşık 25 dakika ya da pastanın ortasına bir bıçak ya da şiş batırdığınızda pasta yapışmadan çıkacak kıvama gelinceye kadar fırında tutun. Pişerken ters çevirmek isteyebilirsiniz fakat bunun dışında - özellikle en başlarda - fırın kapağını fazla açmaktan kaçınmak en iyisidir.

Pastaları fırından çıkarın ve soğuması için bir rafa bırakın.

Pastalar ele gelecek (ve dağılmayacak) kadar soğuduğunda kaplardan çıkarın ve tamamen soğumaya bırakın.

Krema kaplaması için margarin yumuşayınca kadar krema kaplaması şekeriyle çırpın.

Kahvenin kalan kısmını (ve eğer biraz kuru görünüyorsa birazcık sütü de) ekleyin ve krema kaplaması kabarıncaya kadar mümkün olduğunca hem hızla hem de kuvvetle çırpın. Bir gözünüz burada olmalı çünkü çok uzun süre çırparsanız yapışkan hale gelebilir.

Zevkinize göre kremayla kaplayın - ben, en üstte cevizlerle (veya çikolata parçalarıyla) birlikte sıkılmış krema parçacıkları yerine genelde katmanlar arasına konulmuş bol miktarda krema kaplamasını veya en üstte kakao tozuyla veya çikolata çubuklarıyla/tanecikleriyle birlikte yeni bir ince katmanı tercih ederim.



© lezzetler.com tarif no:117365 • adı:Kahveli Pasta • gönderen:sultan sadık • indirme tarihi:06.04.2025 - 12:25