



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PASTA

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

0,5 su bardağı su

3 yemek kaşığı sıvı yağ

25 g Dr. Oetker Kakao

Dolgu için:

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su, sıvı yağ ve kakaoyu bir çırpma kalıbına alın. Üzerine pandispanya unu ilave edin ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hamurun yarısını kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından alın. Kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin, kalan hamuru kalıba alın ve aynı şekilde pişirin. Süre sonunda fırından alın ve kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuyan pandispanyaların her ikisini de enlemesine ikiye keserek 4 parça pandispanya elde edin.

Pandispanyanın üst kısmından çıkan katlardan birini ters çevirerek servis tabağına alın. Pasta kremasını soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 1 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına alın. Servis tabağındaki pandispanyayı sütün 1/4'ü ile ıslatın. Üzerine toplar şeklinde krema sıkarak kaplayın. 1 yemek kaşığı çikolata parçaları serpin. İkinci kat pandispanyayı üzerine koyun. Aynı işlemi tekrarlayarak pandispanyaları üst üste koyun. En üste sadece krema sıkın ve buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Süre sonunda pastanızın üzerine kakao serpin. Çikolata parçaları ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168533 • adi:Kakaolu Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:15