



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ PASTA

50 Gr Sana Klasik
1 Paket rom aroması
125 gr bitter çikolata
2 Kahve Fincanı şeker
1 Fincan dövülmüş fındık
1 Paket kabartma tozu
1 Bardak krema
2 Fincan baileys
2 Çay Bardağı un
150 gr bitter çikolata
2 Adet yumurta
5 Tatlı Kaşığı kakao

Yumurtaları mikserde köpürene kadar çırpın ve şekeri ekleyin ve karıştırmaya devam edin.rom aroması ve sana klasiği ekleyip krema kıvamına gelene kadar çırpın.un kabartma tozu ve kakaoyu eleyip karışıma ekleyin.dövülmüş fındık ve iyice rendelenmiş bitter çikolatayıda karışıma ekleyip tahta kaşık yardımı ile karıştırın.kalp şeklindeki kalıbı yağlayıp karışımı dökün 180 derece ısıtılmış fırında 30 dk pişirin.kek piştiğinde 2 ye ayırıp her katını baileys ile ıslatın.sıvı kremayı cezveye alın ve kaynama noktasına gelene kadar ısıtın kesinlikle kaynatmayın.ceviz büyüklüğünde parçalamış olduğunuz bitter çikolatayı kremaya ekleyip karıştıralım. Kekin ara katına kremanın 1/3ünü sürelim kalan kremayı kekin üstüne sürüp iyice kaplayalım.1 gün önceden hazırlayıp 1 fincan kahve ile ikram ediniz.