



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPİÇİNOLU ÇİKOLATALI PASTA

200 gr. kahveli çikolata
150 gr. toz şeker
250 gr. tereyağı
20 gr. kapiçino tozu
2 paket vanilya
5 adet yumurta
100 gr. nişasta
100 gr. kıyılmış fındık
6 yaprak jelatin
350 gr. beyaz kuvertür
yarım kilo süt
1 adet çubuk vanilya
4 adet yumurta sarısı
500 ml. krem şanti
tuz

150 gr. çikolatayı benmari eritin, tereyağı 130 gr. toz şeker, kapiçino, vanilya ve tuzu çırpın, yumurtaları ve erimiş çikolatayı ekleyin, un ve nişastayı fındıkla karışıma ilave edin. Hamuru yağlı kağıt döşenmiş 2 fırın tepsisine alın, 180 derecede pişirin. Jelatini soğuk suda ıslatın 250 gr. kuvertürü doğrayın, süte kalan vanilyayı ekleyip kaynatın. 4 yumurta sarısıyla 20 gram şekeri boza kıvamına gelene kadar çırpın. Sıcak sütü ekleyin, kısık ateşte koyulaşana kadar çırpın. Jelatini karışımın içinde eritin, kuvertürü üzerine boşaltın, kremşantiyi katı halde çırpın, kremaya katın. Hamuru enlemesine ikiye kesin, 4 parçadan birini alüminyum folyoya üzerine yerleştirin, üzerine hazırladığınız kremanın beşte birini yayın, bir kat kek ve kremanın beşte biri olmak üzeri hamurları dizin. Kalan krema ve pastayı 2 saat buzdolabında dinlendirin. 100 gr. doğranmış kuvertürü doğrayıp eritin. Isıtılmış tepsiye yayın, çikolata donmaya başladığında spatulayla kazıyarak yuvarlak şekiller çıkartın, kalan krema ile pastanın kenarlarını sıvayın, 50 gr. kahveli çikolatayı eritin pastanın üzerine rulolar ve kahveli çikolata ile süsleyin.