



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAORMAN PASTASI

Tuğrul Şavkar

180 gr. kakaolu pandispanya
280 gr. çekirdeksiz vişne kompostosu taneleri
40 gr. rendelenmiş bitter çikolata
7.5 gr. pudraşekeri (1 çorba kş.)
Krem şokola tereyağı için:
10 gr. margarin
8.5 gr. kakao
7.5 gr. tozşeker
çay kş. su
75 gr. tereyağı (5 çorba kş.)
Kreması için:
125 ml. krem şanti
45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)
10 gr. un (4 çay kş.)
5 gr. buğday nişastası (2 çay kş.)
10 gr. süttozu (2 çay kş.)
30 gr. vanilin (4 çorba kş.)
1 adet yumurta (çirpılmış)
90 ml. su (6 çorba kş.)

Krem şokola tereyağını hazırlamak için önce margarin ve kakaoyu ezerek karıştırıp, kakaolu margarin haline getirin. Bir cezvede şekeri ve suyu kısık ateşte karıştırarak pişirin. İçine tereyağını katarak eriyinceye kadar karıştırın. Ateşten alıp, içine kakaolu margarin ekleyin, karıştırarak eritin.
Krem şantiyi bir çırpma kabına koyun. 1 çorba kaşığı tozşeker ile birlikte mikserde çırpılarak vurulmuş krem şantiyi elde edin. Diğer bir kapta unu, nişastayı, kalan şekeri, süttozunu, vanilini, yumurtanın yarısını ve suyu çırpılarak karıştırın. İçine vurulmuş krem şantiyi katıp, tekrar karıştırın. Kremanızı serin bir yerde bekletin.
Kakaolu pandispanyayı bir testereli bıçak veya ipe enlemesine ikiye bölün. İlk katın üzerine hazırladığınız kremanın yarısını yayıp, spatula ile düzleyin. Vişne tanelerini kremanın üzerine dizin. Kalan kremayı vişnelerin üzerine yayıp, düzleyin ve ikinci kat pandispanyayı yerleştirin. Pastanın her tarafına krem şokola tereyağını sürün. Rendelenmiş çikolataları serperek her yerini kaplayın. İnce bir tel süzgeçten üzerine pudraşekeri serperek pastanızı tamamlayın.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 06.09.2021