



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARLI KÜTÜK PASTA

Kek Hamuru için :

1 Su Bardağı Buğday Unu (90-100g)

½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

5 Adet Yumurta (Beyaz ve Sarıları Ayrılmış Olarak)

¾ Çay Bardağı Toz Şeker (70g)

½ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (20g)

Dolgu Kreması için :

5 Adet Yumurtanın Sarısı

2/3 Su Bardağı Toz Şeker (125g)

1 Çay Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (50g)

2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

Tereyağı (100g)

1 Su Bardağı Kestane Şekeri

1 Su Bardağı Damla Çikolata

Üzeri için: 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos

2 Su Bardağı Süt (400ml)

Bitter Çikolata (50g)

Süsleme için :

2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Şekerleme ve Yeni yıl Süsleri

Fırınınızı önceden 200oC ayarlayın ve ısıtın.

Kek hamuru için şeker ve yumurtayı mikser yardımı ile 4-5 dakika köpüklenip kabarana dek çırpılarak karıştırın. Üzerine un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Kakao'u eleyerek ilave edin. Bir spatula yardımı ile, homojen karışana dek karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yayarak aktarın.

Önceden 200oC ısıtılmış fırında 6-8 dakika pişirip, soğumaya bırakın. Krema için sütü bir sos tenceresinde ısıtın.

Diğer krema malzemelerini bir çırpma kabında karıştırın Sıcak sütü temperleyerek yumurtalı karışıma ilave edin ve hazırladığınız karışımı tekrar sos tenceresine aktarın.

Sos tenceresini tekrar ocak üzerine alın, orta ateşte çırpma teli ile karıştırarak pişirin ve muhallebi kıvamını aldığı anda soğumaya bırakın.

Ilınan kekin üzerine dolgu kremasını sürüp, damla çikolata ve kestane şekerleri serpiştirin, keki rulo şeklinde sarıp buzdolabına kaldırın.

Üzeri için, Pakmaya Çikolatalı Sos'u 2 su bardağı süt ile birlikte bir sos tenceresinde karıştırarak kaynatın, kaynayınca 1-2 dakika daha karıştırıp ateşi kapatın. İçerisine çikolatayı ekleyip karıştırarak eritip, sosa yedirin.

Arada bir karıştırarak soğumaya bırakın.

Dolaptan aldığınız rulo pastanın üzerine çikolatalı kremayı sürün. Çatal yardımı ile desenler yapabilirsiniz.

Pudra şekeri serpiştirerek ve çeşitli yeni yıl süslemeleri ile servis yapın.

Not: Temperleme işlemi için, kaynamış süt karışımından birkaç kaşık, yumurtalı karışıma ilave ederek ısıyı ayarlayın. Böylece iki karışımın arasındaki ısı farkı dengelenir, ani ısı ile yumurtanın pişmesi riski engellenmiş olur.



© lezzetler.com tarif no:121771 • adı:Karlı Kütük Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:13.05.2024 - 02:20