



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE VE ÇİKOLATA GANAJLI KUBBE PASTA

Cikolatali kek kati (Tarifi asagida)

Kestaneli Cikolatali Ganaj (Tarifi asagida)

1/2 bardak cig krema

4-5 adet kestane sekeri

Arzu edilirse pastanin uzerine elemek icin kakao

Kubbe pastayi olusturmak icin kullanacaginiz kasenin agiz capini olcun. Cikolatali kek katinizdan biri bu capta, diger ikisi ise bundan 2 ve 4 cm eksik caplarda olmak uzere 3 daire kesin. Gerekirse bu daireleri birden fazla kek parcasini birlestirerek olusturabilirsiniz. Kasenin icini strecele kaplayin. Strecin ustunu duzgun bir ganaj tabakasi ile kaplayin. (Bunun icin 1 bardaga yakin ganaj kullanabilirsiniz.) Sonra en buyuk kek dairesini alip ganajin ustune gelecek sekilde kasenin icine yerlestirin. Bu islem sirasinda kekiniz buyuk ihtimalle kirilacaktır. Hic istifinizi bozmayin ve kirilan parcalari birbirine dogru iterek birlestirin. Simdi kekinizin uzerine ganajdan bir miktar daha surun ve en kucuk kek dairenizi ortalararak ganajin uzerine yerlestirin. Bu daireyi de ganajla kaplayin.

Cig kremanizi iyice koyulasincaya kadar cirpin. Kasenin ortasinda kalan bosluga kremanin yarısından fazlasini kasikla koyun. Kestane sekerlerini bunun uzerine yerlestirip kalan krema ile ortun ve uzerini duzleyin. Son kek dairenizi (gerekirse kenarlarini kesip duzelterek) cig kremanin uzerine yerlestirin. Sagda solda artan tasan kek varsa keserek duzeltin. Ganajinizin sonunu en son koydugunuz kek dairesinin uzerine surun. Strecin sarkan uclariyla pastanizi paketleyerek buzluga kaldirin. En az iki saat donduktan sonra cikarin. Streci acin ve servis tabagina ters cevirecek pastanizi kaseden kurtardiktan sonra ustte kalan streci siyirin. Bir bicakla pastanin yuzeyindeki ganaji yer yer kaldirarak pastanizi susleyin. Arzu ederseniz ganajin uzerine kakao da eleyebilirsiniz.

Cikolatali Kek kati:

Ben asagidaki malzemelerden yaptigim keki 33 cmx45 cm lik firin tepsisinde pisirdim. Bu kadar kek agzi 20 cm capli kasede yaptigim pastaya yetti ve hatta biraz da artti.

1 bardak kaynar su

1/2 bardak kakao

113 g yumusak tereyađı

1 bardak seker

2 yumurta

1 1/8 bardak un

3/4 tatli kasigi soda

1/4 tatli kasigi kabartma tozu

Firininizi 200Cye isitin. 33 cmx45 cm lik firin tepsisini yaglayin, uygun buyuklukte pisirme kagidi ile kaplayin.

Kagidi da yaglayip uzerine kakao serpin.

Buyuk bir kapta kakaoyu kaynar su ile karistirarak eritin. Baska bir kapta tereyađı ve sekeri puruzsuz bir gorunum alincaya kadar cirpin. Yumurtalari teker teker, her seferinde cirparak bu karisima ekleyin. Un, kabartma sodasi ve tozunu cikolatali karisima katip 1 dakika kadar cirpin. Kek hamurunu hazirladiginiz firin tepsisine bosaltin ve esit sekilde dagilmasini saglayin. 10 dakika ya da kekin kenarlari tepsiden hafifce cekilmege baslayincaya kadar pisirin.

Soğuduktan sonra tepsiyi tersyuz edip kekinizi cikartin. Pisirme kagidini dikkatlice kekten siyirin.

Kestane ve Cikolatali Ganaj:

245 g kucuk parcalara kesilmis aci cikolata

1 1/3 bardak cig krema

1 bardak tatli kestane puresi

Kremayi kaynama noktasina getirip atesten alin. Cikolata parcalarini sicak kremaya katin, devamlı karistirarak puruzsuz bir sekilde eritin. Buna kestane puresini de ekleyip tel cirpici ile karisimin butunlesmesini saglayin. Ganajinizi buzdolabinda surulecek koyuluga gelinceye kadar sogutun.

[ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın](#)

