KOKOSTAR PASTA

200 gr margarin
1 su bardağından biraz fazla toz şeker
4 adet yumurta
3-4 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı süt
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
6 yemek kaşığı irmik
1,5 ? 2 su bardağı hindistancevizi
1 yemek kaşığı margarin
Üzeri için:
200 gram sütlü çikolata

Keki için oda sıcaklığında yumuşamış yağı ve toz şeker krema haline gelinceye kadar çırpılır. Ardından her bir yumurta tek tek eklenerek, her biri yarım dakika çırpılır. Sonra kakao, süt ve un eklenerek çırpmaya devam edilir. En son kabartma tozu eklenerek bir kere çırpılır ve bırakılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dökülerek üzeri düzeltilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir. Fırını kapatınca tepsiyi hemen çıkarmayın, yoksa kabarıklığı söner. İlk sıcaklığı geçince fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır.
Kremasını kek fırından çıkınca hazırlamanızı öneririm. Önceden hazırlarsanız bekledikçe katılaşacağı için kekin üzerine sürmenizde zorlaşır.
Kreması için süt, şeker ve irmik tencereye alınarak orta hararetli ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Koyulaşınca ocaktan alınır ve margarin ile hindistancevizi eklenir. İyice karıştırılır. Krema hafif soğuyunca ılık halde, soğumuş olan kekin üzerine sürülür.
En son olarak üzerine benmari usulü eritilen çikolata sürülür ve buzdolabına kaldırılır. Bir gece buzdolabında dinlendirilirse daha güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:124982 • adı:Kokostar Pasta • gönderen:aşçıbaşım • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:45