



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ KAHVELİ PASTA

Parça parça kırılmış 100 gr. beyaz çikolata
3 yemek kaşığı süt
150 gr. margarin
150 gr. esmer şeker
3 yumurta
2 kaşık sıcak suda eritilmiş 2 çay kaşığı hazır granül kahve
180 gr. un
1 çay kaşığı kabartma tozu
300 ml. yoğun krema (ben %48 yağlı yoğun krema kullanıyorum)
1 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı meyve suyu
2-3 yemek kaşığı çekilmiş Arabica kahve

Sütü küçük bir sos tenceresinde ısıtın (sadece ılık olmalıdır), çikolatayı parça parça ekleyin ve eriyene kadar karıştırın (çikolatayı bir benmaride de eritebilirsiniz).

Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın, 20 cm. çaplı yuvarlak bir kek kalıbını yağlı kağıtla kaplayın.

Margarin ve şekeri iyice karıştırın, bir yandan karıştırırken yumurtaları teker teker ekleyin, kahveyi, elenmiş un ve kabartma tozunu da kademeli olarak ekleyin. İyice karıştırın.

Yaklaşık 30 dakika pişirin. Kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuk kremayı, kademeli olarak şeker ve meyve suyu da ekleyerek çırpın (yoğun krema kullanıyorsanız, çok uzun süre çırpmayın, aksi takdirde tereyağı olacaktır)

Kek soğuduğu zaman, iki yatay dilim olarak kesin ve krem şantinin yarısını kullanarak kaplayın. Geri kalan kısmını kekin üzerine yayın ve bir elek yardımı ile üzerine çekilmiş kahve serpin.

