



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALİ ÇİKOLATALI PASTA

180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 çorba kaşığı tereyağı
250 gr (2 su bardağı) + 3 çorba kaşığı un (elenmiş)
200 gr sütsüz (bitter) çikolata
600 gr (2+1/2 su bardağı) toz şeker
4 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya tozu
1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
1 su bardağı süt
Süslemesi:
750 gr sütsüz (bitter) çikolata
1 kahve kaşığı tuz
500 gr (2 su bardağı) krema
12 ceviz (kabukları temizlenip, ikiye bölünmüş)

Bir çorba kaşığı tereyağı ile 25 cm'lik üç kek kalıbını iyice yağlayıp içlerine birer çorba kaşığı un serpiniz. Kalıbı elekten un eler gibi hareket ettirip, tabanını ve iç yan yüzeylerini iyice unlayarak, fazla unu kafifçe silkeleyiniz. Kek kalıbını bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190 °C) ısıtınız.

Büyük bir tencerede su kaynatıp, ortasına bir kap yerleştiriniz. 200 gr çikolatayı kaba koyup, tahta kaşıkla karıştırarak eritiniz. Çikolata eriyince kaynar su bulunan tencereyi kapla birlikte ateşten alıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede şekeri ve kalan tereyağını tahta bir kaşıkla ince, köpük köpük bir kıvama gelene kadar çırpınız. Yumurtaları tek tek ve her defasında iyice karıştırarak ekleyiniz. Erimiş çikolatayı ve vanilyayı da katıp iyice karıştırınız.

250 gr unu, tuzu, kabartma tozunu, bir kaba eleyiniz. Elediğiniz malzemenin yarısını çikolatalı karışıma eleyip karıştırınız. Sonra sütün yarısını katıp iyice karıştırınız. Elediğiniz malzemenin öteki yarısını çikolatalı karışıma ekleyip karıştırınız. Kalan sütü bu son karışıma döküp, pürütsüz bir hamur haline gelene kadar karıştırınız. Kek kalıplarına, hazırlamış olduğunuz hamurdan eşit miktarda yerleştirip fırına sürünüz: 15-20 dakika, keklerin ortasına sokulan bir şiş temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz. Kalıpları fırından alınız; bir bıçağı kalıpların iç kenarında çepeçevre gezdirerek keikleri çıkarınız. Bir servis tabağına yerleştirip soğumaları için bir kenara bırakınız.

Süslemesi için bir tencereye su koyup ağır ağır kaynatınız; ortasına küçük kap yerleştirip içine 750 gr çikolatayı koyarak eritiniz. Çikolata erir erimez, tuzu ve kremayı ekleyip tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Çikolata-krema karışımının bulunduğu kabı kaynar sudan çıkarıp, 20 dakika oda sıcaklığında bekletiniz. Bir servis tabağına bir kek dilimi yerleştirip üstüne 1-2 cm kalınlığında çikolatalı kremadan sürünüz. Üstüne ikinci bir kek dilimi yerleştirip 1 cm çikolatalı krema sürerek üçüncü kek dilimini yerleştiriniz. Kalan çikolatalı kremayla kekin üst ve yan yüzeylerini iyice kaplayınız. Pastanın üstünü yarım ceviz içleriyle süsleyip servis ediniz.