



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI ÇİKOLATALI PASTA

Pandispanya için:

5 yumurta

1 su bardağı şeker

1 fiske tuz

1 paket kabartma tozu

2 paket vanilya

1 su bardağı un

Krema için:

2,5 su bardağı süt

7 yemek kaşığı şeker

4 yemek kaşığı un (tepeleme)

1 paket vanilya

1 poşet krem şanti

Şanti için:

Süt

Krokan için:

1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı su

1 tatlı kaşığı tereyağı

2-3 damla limon suyu

Fındık

Badem

Antep fıstığı

Diğer malzemeler:

Gold çikolata

Bitter kuvertür çikolata

Krema

Önce pandispanyayla başlıyoruz. Fırınımızı 170 dereceye ayarlayalım.

Oda sıcaklığındaki yumurtaları şekerle ve bir fiske tuzla en az 7-8 dk çırpıyoruz.

Sonra diğer kuru malzemeleri eleyerek ekliyoruz ve mikserle değil el çırpıcısıyla yavaşça kremayı döndürmeden karıştırıyoruz.

Yağlı kâğıt serdiğimiz kelepçeli kalıba döküyoruz.

Fırına koyuyor ve ilk 20 dk. kapağı hiç açmıyoruz.

Pandispanya pişerken ganajı hazırlıyoruz.

Kremayı kaynatmadan ısıtıp içine bitter çikolataları ve nutellayı koyup eriyene kadar karıştırıyoruz.

Buzdolabına kaldırıp krema kıvamına gelip katılaşmasını bekliyoruz.

Sonra iç kreması için süt, un ve şekeri muhallebi kıvamına gelene kadar pişirip en son vanilyayı atıyoruz.

Krem şantimizi de çırpıyoruz.

Muhallebi buzdolabında iyice soğuyunca mikserle ikisini karıştırıp tekrar dolaba kaldırıyoruz.

Krokan için bir bardak şekeri kısık ateşte eritiyoruz.

Suyu, limonu ve tereyağı ilave edip iyice karıştırıyoruz.

İrice kırdığımız çerezleri atıp karıştırıyoruz ve hemen yağlı kağıdın üzerine yayıyoruz. Bunu çok hızlı yapmalıyız.

Yoksa hemen donar ve rahat yayamayız.

Soğuyup sertleşince bıçakla doğruyor yada elimizle kırıyoruz.

Bütün malzemeler soğuyunca önce pandispanyayı ikiye bölüyoruz. Kremamızdan üzerini süslemek için ayırıp kalanını pastamızın içine sürüyoruz.

Üzerine krokan parçaları ve arzuya göre damla çikolata koyup üst kısmını kapatıyoruz.

Dış ve üst kısma çikolatalı ganajımızı sürüp istediğimiz şekilde süslüyoruz.

Bir gece veya en az 4-5 saat buzdolabında dinlendiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:33698 • adı:Krokanlı Çikolatalı Pasta • gönderen:kurtuluş • indirme tarihi:21.05.2024 - 05:31