



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI PASTA

300 gram krem şanti,
2 su bardağı krem patisserie,
3,5 çorba kaşığı şeker şurubu.
Üzerine:

Frambuaz.

Pandispanya malzemesi:

4 adet yumurta, yarım su bardağı (75 gram) un,
2 çorba kaşığı kakao,
yarım su bardağından bir parmak az tozşeker,
1,5 çorba kaşığı sıvıyağ.

Krem patisserie malzemesi:

1 su bardağı süt,
yarım su bardağı tozşeker,
1,5 su bardağından az un,
1 adet yumurta,
bir tutam vanilya,
7 çorba kaşığı margarin,
150 gram bitter çikolata.

Ganaj malzemesi:

3,5 çorba kaşığı süt,
2,5 çorba kaşığı tozşeker,
100 gram bitter çikolata,
1,5 çorba kaşığı margarin,
çok az pralin,
vanilya.

Krokan malzemesi:

Yarım su bardağından fazla tozşeker,
yarım su bardağına yakın badem

Öncelikle pandispanyayı hazırlayın. Bunun için, yumurtaların sarısı ve beyazını ayırın. Yumurta sarılarını, şekerin çok azını ayırıp kalamyla kabarana dek çırpın. Ayrı bir kapta yumurta aklarını köpük köpük olana dek çırpın. Kalan tozşekeri ilave edip çırpıma devam edin. Yumurta sarısı ve beyazını bir kapta hafifçe karıştırıp, içine kakao eklenmiş unu yavaş yavaş yedirin. En son yağı ilave edip karıştırın. 20 cm'lik çember bir kalıba döküp, 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Pandispanya soğuyunca 3 kat kesin. 1. katına hafif şurup sürüp, ıslatın. Çikolatalı krem patisserie ile karıştırılmış krem şantinin bir kısmı düzgünce yayın. Üzerine krokan taneleri serpiştirin. Biraz daha çikolatalı krem patisserie'den koyup, 2. katı kapatın. Az şurup ile ıslatıp, krem patisserie'yi yayın 3. katı kapatıp, ganaj ile düzgünce sarın. Üzerini ganaj, krokan, frambuaz ile süsleyin.

Ganajın hazırlanışı: Süt ve şekeri kaynatın. Sırası ile çikolata ilave edip karıştırın. Margarin ekleyip, biraz daha karıştırın. Pralini ve vanilyayı ilave edip, soğumaya bırakın. Bu arada çırpma teliyle yavaşça karıştırın.

Krokanın hazırlanışı: Şekeri bir kaba yavaş yavaş koyup, ateşte eritin. Bademi ekleyip, karıştırmaya devam edin. Yağlı mermer veya tepsiye döküp merdane ile yayın ve soğumaya bırakın. Mikserle biraz ırice çekip kullanıma hazır hale getirin.

Krem patisserie'nin hazırlanışı: Sütü tencereye alın. Un, şeker ve yumurtayı katın. Orta ateşte karıştırarak 1-2 dakika kaynatın. Ateşten aldığınız kremaya yağın yarısını ve vanilyayı katın. Üzerini bir folya ile örtüp, soğumaya bırakın. Daha sonra kalan yağ da ekleyip, mikserden geçirin. Bitter çikolatayı eritip, krem patisserie ile karıştırın. Bu miktardan size gerekli olanı kullanıp, artan kısmını buzdolabında saklayabilirsiniz.