KURU FASULYELİ PASTA

2 Su Bardağı Duru Kuru Fasulye
1 Paket Vanilya
1 Su Bardağı Şeker
3 Yumurta
1 Paket Kabartma Tozu
Sosu İçin:
1 Paket Sütlü Çikolata
1 Paket Bitter Çikolata (80 g)
1 Paket Süt Kreması

2 su bardağı kuru fasulyeyi iyice dağılana kadar haşlayın. Haşlanan kuru fasulyelerin kabuklarını soyup rondodan geçirin.
Üzerine şekerini ilave edip iyice şekerler eriyene kadar rondodan geçirin.
Karışımın içerisine yumurta, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip kaşık yardımı ile karıştırmaya devam edin.
Yağlanmış tepsinin üzerine hamuru iyice yayıp önceden 170 derece ısıtılmış fırında 40 ? 45 dakika kadar pişirin.
Kekin pişme işlemi tamamlanırken diğer yanda tavanızın içerisine aldığını kremayı ısıtın ve çikolatalarını ekleyip ocağın altını kapatın.
Çikolataları kremanın içerisinde eritin pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın.
Kekin pişme işlemi tamamlandıktan sonra hazırlayıp soğuttuğunuz çikolata sosunu üzerine dökünüz.



© lezzetler.com tarif no:150285 • adı:Kuru Fasulyeli Pasta • gönderen:izlen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:24