



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTÜK PASTA

<https://yemek.name>

Pandispanya için;
7 adet yumurta
7 yemek kaşığı şeker
7 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Ganaj için;
500 gram kuvertür çikolata
500 gram krema
İçi için;
Böğürtlen
Süslemeler için;
Kırmızı, yeşil ve beyaz renklere şeker hamuru
Pudra şekeri
Çikolata
Kakao

1. Pandispanya harcını çırpmadan önce fırını 175 dereceye ayarlayın.
2. Büyük fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve kenara alın.
3. Yumurta ve şekeri iyice beyazlaşıp, köpürene dek 10 dakika kadar çırpın, kalan malzemeyi eleyerek ekleyin ve spatula ile karıştırarak homojen bir karışım elde edin.
4. Tüm karışımı tepsiye spatula yardımı ile yayın ve fırına verin.
5. 15-20 dakika sonunda pandispanyayı dışarı alın ve soğumasını beklemeden sertleşmiş kenarlarını bıçakla kesip, yağlı kağıtla birlikte rulo yapın ve o şekilde soğumaya bırakın.
6. Ganaj için kremayı ısıtın ve küçük parçalara ayırdığınız kuvertür çikolatayı içine ekleyin.
7. Ateşten alıp, çikolata tamamen eriyene dek karıştırın ve soğumaya bırakın.
8. İlk başta oldukça akışkan olan ganaj, soğudukça sertleşecektir. Süreci hızlandırmak için buzdolabında bekletebilirsiniz.
9. Soğuyan pandispanyayı yağlı kağıttan yavaşça ayırın ve içine ganajı sürün.
10. Üzerine böğürtlenleri dizdikten sonra, yavaşça rulo haline getirin ve ucundan 7 cm kadarını verev kesin, bu kütüğün dalı olacak.
11. Pastayı ganaj ile sıvayın ve çatal yardımıyla çizerek, kütük görüntüsü verin, kestiğiniz verev parçayı yanına yapıştırın ve şeker hamurundan yaptığınız objelerle tamamlayın.
12. En son çikolata yontuları ve pudra şekeri ile süsleyin.

