



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTÜK PASTA

3 adet yumurta ve 3 tane sadece yumurta sarısı

140 gr un

1 çay bardağı süt

30 gr margarin

2 paket kabartma tozu

1 fiske tuz

Kreması için:

1 paket sıvı krema

Yarım paket bitter çikolata

Üzerini kaplamak için

Çikolata sosu ve kakao

Kütük pastası tarifi hazırlanırken en önemli kısım yumurta ve şekerin iyice çırpılması olacaktır. Pandispanya hamurunun kıvamı tutmadığı takdirde pastanız lezzetsiz olacaktır. İlk olarak yumurtaları, yumurta sarısını ve şekeri bir kabin içerisinde alın. Sonrasında köpük kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın.

Daha sonra karışımın içerisine süt ve margarin ilave edin. Sırasıyla bir elek yardımıyla içerisine un,tuz ve kabartma tozunu da ekleyerek eleme işlemine geçin ve karışımın içerisine iyice yedirin.

Daha sonra fırın tepsisine yağlı kâğıt serin ve karışımı yağlı kâğıda iyice yaydırın.

20 dk pişirdikten sonra kek hamurunu fırından alın. Rulo haline getirip soğuması için bir kenarda bekletin.

Sıvı kremayı ocakta ısıtıp içerisine çikolata ekleyin. Ve çikolatanın iyice erimesini sağlayın. Sonrasında kremayı bir kenarda ılınmaya bırakın.

Çikolata sosu ılıdıktan sonra kekin içerisine bu karışımı sürün ve soğumaya bırakın.

Hazır satılan çikolata sosunu verilen tarife uygun şekilde pişirin. Soğuyup kıvam aldıktan sonra pastanın üzerinde gezdirin. Dilerseniz üzerine pudra şekeri ve kakao ekleyebilirsiniz.

