



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALAGA PASTA

1 kat pasta keki
4 adet muz
Antep fıstığı kırıntısı
Kreması için:
1 su bardağı süt
1 çay bardağı un
3 yemek kaşığı şeker
50 gram tereyağı
Ganaj için:
200 mililitre krema
240 gram çikolata

Kremasını yapmakla başlayın. Süt, un ve şekeri tencereye alın. İyice çırpıp, koyulaşana kadar pişirin. Tereyağını ekleyin ve karıştırarak eritin. Karışımı ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Bu esnada ganajı hazırlayın. Sıvı kremayı ocakta kaynatmadan ısıtın. Küçük küçük dilimlediğiniz çikolataları içine koyarak eritin. Soğuması için dolaba kaldırın.

Pandispanyayı muzların boyutuna göre kesin. Soğuyan kremadan kestiğiniz kek dilimlerinin üzerine sürün ve üzerine muz koyun. Aynı işlemi bütün pandispanya dilimlerine uygulayın.

Fırın tepsisinin üzerine, fırın telini koyun. Malagaları aralıklarla dizin. Soğumuş ganaj sosunu muzların üstüne dökün. Malagaların her tarafının sosla kaplandığına emin olun. Bir tabağa fıstık parçalarını koyun. Malagaların yanlarını fıstık parçalarına bulayın.

Fırın telinden tepsiye süzülen çikolata soslarını buzdolabı poşetine alın. Köşesini iğne ile delerek malagaların üzerini süsleyebilirsiniz. 30-40 dakika buzdolabında dinlendikten sonra, muzlu malagalarınız hazır. Afiyetle yiyebilirsiniz.

Not: Adını İspanya'nın bir şehriden alan Malaga pasta.

