



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALAGA

4 adet yumurta
1 ay bardağı Őeker
Yarım ay bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağından biraz fazla un
2 yemek kaşığı tepeleme kakao
2 yemek kaşığı tepeleme nişasta
Kreması için:
Yarım litre süt
1 ay bardağı Őeker
1 ay bardağı un
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tepeleme nişasta
50 gram tereyağı
İçine koymak için:
7 adet muz
Ganajı için:
1 yemek kaşığı tereyağı
200 ml sıvı krema
70 gram sütlü ve 70 gram bitter ikolata
Süslemek için:
Fındık kırığı
İsteğe göre çikolata sosu ya da meyveli sos

Bir kabin içerisine 4 adet yumurtanın akını koyun ve içine yarım çay bardağı Őekeri azar azar ilave ederek çırpmaya başlayın.

Ayrı bir kabin içine 4 adet yumurta sayısını alın ve içine yarım çay bardağı Őekeri katıp karıştırın. zerine süt, vanilya, nişasta, un, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyerek karıştırmaya devam edin. zerine, yumurta akının yarısını ekleyin fakat dikkatli bir Őekilde köpükleri söndürmeden karıştırın. Son olarak üzerine kalan yumurta aklarını da ilave edin ve karıştırmaya devam edin.

Büyük boy dikdörtgen bir borcamın altına yağlı kağıt serin, içerisine kek karışımını döküp tabanına yayın.

170 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika boyunca pişirin.

Kek tabanını pişerken kremayı hazırlamaya başlayın. Tencerenin içine süt, Őeker, un, yumurta sarısı ve nişastayı ilave edin ve iyice ırttıktan sonra ocağa alın. Koyu bir kıvam alıp, göz göz oluncaya kadar karıştırılalım.

(Kaynamaya başlayıp kıvam alacaktır)

Kaynamaya başlayan kremayı ocaktan alın ve tereyağı ile vanilyayı içine ekleyin, eriyene kadar karıştırmaya devam edin.

ırttıktan sonra kremanın üzerini streç filmle kaplayın ve soğumaya bırakın. Soğuttuğunuz kremayı sıkma torbasına aktarın.

Pişen keki yarım muz genişliğinden biraz daha geniş olacak Őekilde kesin. Ardından Őeritleri ortadan keserek 14 kk dikdörtgen elde edecek Őekilde parçalara ayırın.

Kekin zerine krdan ile kk delikler açıp her birini sütle ıslatın ve kek diliminden bir tane alıp üzerine kremayı sıkın.

Kremalı kekin üzerine ikiye bölünmüş muzı yerleştirin. Kremayı muzun kenarlarını kapatacak Őekilde sıvamaya devam edin. Hepsini aynı Őekilde yapıp ardından buzdolabına koyun.

Ganajı hazırlamak için kk bir tencereye sıvı kremayı alın, üzerine tereyağı ekleyin ve karıştırarak ısıtmaya başlayın.

Krema kaynamadan hemen ocaktan alın; içine sütlü çikolata ve bitter çikolata ekleyin. Çikolatalar eriyinceye dek karıştırmaya devam edin ve daha sonra ganajı buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Hazırlanan ganaj sos ile pastanın tüm yüzeyini kaplayın. Kenarlarını fındık kırığı ile süsleyin ve buzdolabında kıvamlı haline gelmesi için yaklaşık 3-4 saat dinlendirin.

İsteğe göre üzerine tekrar çikolata sosu ile süsleme yapabilirsiniz.

