



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MALAGA PASTA

Keki için:

- 3 Adet Büyük Boy Yumurta
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Ay Çiçek Yağı
- 1 Su Bardağı Tam Yağlı Süt
- 2,5 Bardak Un
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 3 Dolu Yemek Kaşığı Toz Kakao
- 1 Su Bardağı Çekilmiş Ceviz
- 1 Kahve Fincanı Damla Çikolata

Kreması için:

- 250 ml Süt
- 1 Çay bardağı şeker
- Yarım çay bardağı un
- Az Vanilya
- 100 Gr. Margarin
- 3 Kaşık eritilmiş bitter çikolata

Sosu için:

- 100 Gr. Bitkisel Susuz Margarin
- 100 Gr. Bitter Çikolata
- 100 Gr. Piralin (Çikolatalı Fındık Kreması)

Malaga Kekinin Yapılışı Önce fırınımızı yakıp 170 dereceye ayarlayın, fırın ısınana kadar kekimizi yapalım, çırpma yapabileceğiniz yuvarlak bir kabın içine süt, şeker, kakao ve vanilyayı ekleyip bir iki dakika kakao eriyene kadar çırpın. Karışıma yumurtaları ilave edip tekrar çırpın yaklaşık üç dakika daha çırpıktan sonra unu ve kabartma tozunu ekleyip tekrar çırpın, un iyice karıştıktan sonra cevizi ve damla çikolatayı ekleyip tekrar karıştırın. Orta boy bor cam tepsiye oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin yağı ile tepsinin altını ve kenarlarını yağlayıp karışımı içine dökün. Tepsiyi sallayarak kekin düzgünleşmesini sağlayın ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin ve fırından alıp soğumaya bırakın. Kek soğurken kremamızı hazırlayalım.

Malaga Kremasının Yapılışı Sütü bir tencerede kaynatın, un şeker ve vanilyayı bir kaptan iyice karıştırın. Karışımı süt kaynamaya başladığında yavaş yavaş süte dökerken çırpma teli ile sürekli çırparak karıştırın ve karıştırarak iyice kaynatın. Pişen krema hamurunu soğuması için bir tepsiye dökün ve yaydıktan sonra üzerine margarin yağı gezdirin. Krema soğuduktan sonra mikserle alın ve içine 100 gr. margarin yağı ekleyip iyice beyazlayıp kabarana kadar çırpın. Son olarak içine üç çorba kaşığı kadar eritilmiş bitter çikolata ekleyip karıştırdıktan sonra dolapta bir süre soğumaya bırakıp kullanabilirsiniz.

Malaga Sosunun Yapılışı Bitkisel susuz margarinini kısık ateşte eritin ama kaynatmayın ara sıra karıştırıp çabuk erimesini sağlayın ve elinizi yakmayacak kadar sıcak olmasına dikkat edin ocağı kapatıp küçük küçük kıyılmış çikolatayı ilave edin ve karıştırarak erimesini sağlayın çikolata tamamen eridikten sonra piralini ilave edin iyice karıştırın, isterseniz bu karışımı içinde pütürler kalmaması için süzebilirsiniz.

Kek ve kremayı hazırladıktan sonra Malaga pastasını yapmaya başlayabiliriz. Keki tepside çıkarın ve beş parmak genişliğinde şerit olarak kesin üst kabuk kısmını testereli bıçakla düzgünce kesin. Keki üzerine çikolatalı kremayı iki üç cm kalınlığında düzgünce sürün ve iki parmak genişliğinde dilimlere bölün. Her dilimin üstüne muzları soyduktan sonra pastanın büyüklüğünde kesin ve kremanın üstüne bastırarak yerleştirin. Kenarlarında kalan kremaları bıçakla muzların kenarlarına sürün ve muzların yapışmasını sağladıktan sonra tepsiye alıp derin dondurucuya alın. Derin dondurucuda 20 dakika kadar soğuttuğunuz malagaları sosla batırın ve sos donduktan sonra üzerine aynı sosu ve ya çikolatalı jöleden külahtan kalem yapıp şeritler çizin. Bu işlemi aynı sosu kaşıkla dökerek yapabilirsiniz. Son olarak malaga pastalarının alt kenar kısımlarını kavrulmuş kırık fındık, fıstık ve ya rendelenmiş çikolata ile kaplayıp servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:178802 • adi:Malaga Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 07:58