



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALAGA PASTASI

Keki için;
1,5 Su bardağı un
4 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu ve vanilya
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tepeleme yemek kaşığı kakao 2
1 tepeleme yemek kaşığı nişasta
İçine eklemek için;
Fındık parçaları
6-7 tane muz
Kreması için;
5 çay bardağı un
4 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı süt
75 gr tereyağı
Sosu için;
200 gr bitter çikolata
200 gr süt kreması

Fırını açarak 170 dereceye ayarlayın.

Süt, şeker ve vanilyayı ekleyip bir iki dakika köpürene kadar çırpın.

Karışımı yumurtaları ilave ederek tekrar çırpın, sonra unu ve kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın.

Tepsiye oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin yağı ile tepsinin altını ve kenarlarını yağlayıp karışımı içine dökün.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin ve pişmenin ardından soğumaya bırakın. Kek soğurken kremayı hazırlayın.

Sütü bir tencerede kaynatın, un şeker ve vanilyayı bir kapta iyice karıştırın.

Karışımı süt kaynamaya başladığında yavaş yavaş süte dökerken çırpma teli ile sürekli çırparak karıştırın ve iyice kaynatın.

Pişen krema hamurunu soğuması için bir tepsiye dökün ve yaydıktan sonra üzerine margarin yağı gezdirin.

Krema soğuduktan sonra içine 100 gr. margarin yağı ekleyip iyice beyazlayıp kabarana kadar mikserler çırpın ve dolapta bir süre soğumaya bırakın.

Margarini kısık ateşte eritin ve elinizi yakmayacak kadar sıcak olmasına dikkat edin.

Kremayı dökün, kaynatmadan ocaktan alın ve içine bitter parçalarını ekleyip hızlı bir şekilde karıştırın. Çikolata eriyene kadar devam edin. Hazır olan sosu kenarda bekletin.

Kek ve kremanızı hazırladıktan sonra malaga pastasını yapmaya başlayabilirsiniz.

Keki tepsiden çıkartın ve beş parmak genişliğinde şerit olarak kesin.

Kekin üzerine kremayı iki üç cm kalınlığında 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 sosu batırın ve sos donduktan sonra üzerine aynı sosu ve ya çikolatalı jöleden külahtan kalem yapıp şeritler çizin. Bu işlemi aynı sosu kaşıkla dökerek de yapabilirsiniz.

Son olarak malaga pastalarının alt kenar kısımlarını Hindistan cevizi, fıstık, fındık veya rendelenmiş çikolata ile kaplayıp servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:149070 • adı:Malaga Pastası • gönderen:mevsim • indirme tarihi:16.04.2024 - 09:53