



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANE AROMALI ÇİKOLATALI PASTA

<https://www.elele.com.tr>

8 yumurta
270 g bitter çikolata
80 ml su
150 g toz şeker
300 ml krema
Yarım çay kaşığı nane aroması
Ganaj için:
160 ml krema
200 g bitter çikolata

24x32 cm ölçülerinde iki fırın tepsisini yağlayıp üzerine yağlı kağıt serin. çikolatayı küçük parçalara bölüp küçük bir sos tenceresine alın. üzerine su ekleyip kısık ateşte eritin. Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Sarıları ve şekeri bir cam kasede mikserle 5 dakika çırpın. çikolata karışımını ekleyip büyük bir kaba aktarın. Kuru bir kabın içine yumurta aklarını alın. Mikserle katılaşınca kadar iyice çırpın ve 1/3'ünü çikolata karışımına ekleyip kaşık ile yavaşça karıştırın. Kalan yumurta aklarını da ekleyerek söndürmeden karıştırmaya devam edin. Hamuru tepsilere eşit olarak paylaşın. önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp kağıt kısmı yukarıda kalacak şekilde ters çevirin ve soğumaya bırakın. Krema ve nane aromasını mikserle koyulaşınca kadar çırpın. Kekleri düz bir zemine alın ve kenarlarını kırarak her birinden iki eşit dikdörtgen kesin. Kek parçalarından birini servis tabağına yerleştirin. üzerine naneli kremanın 1/3'ünü yayıp diğer kek parçasını yerleştirin. İşlemi tekrarlayarak pastayı tamamlayın. 30 dakika buzdolabında soğutun. Bu arada kremayı sos tenceresinde ısıtın. çikolatayı küçük parçalara bölüp kremaya ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda ısısında koyulaşınca kadar bekletin. Ganajı pastanın üzerine yayın ve 30 dakika buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.



