



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANE KREMALİ ÇİKOLATALI PASTA

125 gram iri doğranmış bitter çikolata
60 ml. su
180 gram un
2 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı karbonat
Tuz
125 gram eritilmiş margarin
200 gram toz şeker
70 gram esmer şeker
2 adet yumurta
90 ml. süt
Naneli Harç:
450 gram pudra şekeri
125 gram margarin
1 çay kaşığı nane esansı
1 yemek kaşığı süt
Çikolatalı kaplama:
300 gram pudra şekeri
50 gram kakao
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı kaynar su

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. 13 cm çapında yuvarlak bir kalıbı yağlayın. İçine yağlı kağıt serin. Kağıdın üzerini yağlayın.

Çikolatayı benmari usulu eritin. Soğuması için kenarda bekletin.

Un, kakao, kabartma tozu ve tuzu orta boy bir kabın içinde karıştırın.

Margarini ve iki tip şekeri geniş bir kabın içinde mikser ile orta hızda krema kıvamına gelene dek karıştırın.

Mikserin hızını düşürerek kuru malzemeleri, süt ve çikolatayı karışıma yedirin. Hazırladığınız hamuru kalıba aktarın ve 30-40 dakika fırınlayın.

Fırından alarak 10 dakika dinlendirin ve tel ızgara üzerinde tersyüz edin. Kağıdı üzerinden dikkatlice çıkarıp tamamen soğuması için bekleyin.

Naneli harç için, pudra şekeri ve sana yağını yüksek hızda mikser ile orta boy bir kabın içinde krema kıvamına gelene dek çırpın.

Çikolatalı kaplama için, pudra şekeri ve kakaoyu karıştırın. Margarin ve yeterince su ekleyerek koyu kıvamlı bir karışım elde edin.

Keki enlemesine ikiye bölün. Alt parçayı servis tabağına yerleştirin. Üzerine naneli harcı yayın.

Diğer kek katını üzerine koyun. Pastanın üzerine ve kenarlarına çikolatalı kaplamayı yayın.



© lezzetler.com tarif no:136675 • adı:Nane Kremalı Çikolatalı Pasta • gönderen:Ercan Özben • indirme tarihi:17.04.2024 - 06:36