



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ VE BOL ÇİKOLATALI PASTA

2 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
150 gr tereyağı
3 adet yumurta
3 yumurtanın sarısı
150 gr Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 tatlı kaşığı nane püresi veya 1 çay kaşığı nane aroması
80 gr un
1 paket Pakmaya Krem Şanti
1 çay bardağı Pakmaya ŞefKrema
1 çay bardağı soğuk süt
1 damla gıda boyası (pembe)
2 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Öncelikle 2 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Ocaktan alın ve yağlı kağıdın üzerine dökün. Spatula ile düzgünce yayarak inceltin. Oda ısısında yumuşamaya başlayınca üzerine bir tane daha yağlı kağıt serin. İki yağlı kağıt arasında donmaya başlayan çikolatayı dikkatlice, kırmadan rulo şekline getirin. Bu şekilde buzdolabına kaldırın ki daha sonra pastanın üzerini süslemek için kullanın.

Üzeri için gıda boyası dışında tüm malzemeyi mikserle yoğun bir kıvam olana dek çırpın. En son kontrollü olarak iğne ucu kadar pembe gıda boyası ekleyin. Tekrar karıştırın. Karışımın üzerini streçle örtün, buzdolabına kaldırın.

Tereyağı ile Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin

Ayrı bir kaptaki tüm yumurtaları, Pakmaya Pudra Şekeri, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve nane püresini 10 dakika boyunca çırpın.

Unlu karışıma benmari usulü erittiğiniz çikolatayı ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru karıştırarak tüm malzemeyi birleştirin.

Hamuru iyice yağlanmış orta boy yuvarlak pasta kalıbına dökün. 190 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin. Pasta kekini fırından alın, oda ısısında soğuyunca kenarlarına değmeyecek şekilde, üzerini krem şanti ile süsleyin. Servis yapmadan 5 dakika önce de buzdolabında sertleştirdiğiniz çikolata parçalarından gelişigüzel kırıp pastanın üzerine süsleyebilirsiniz.

