NUGATİN PASTALARI

Keki:
125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
125 gr (1 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un
150 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) toz şeker
4 yumurta
1 kahve kaşığı vanilya esansı
Pralinli kreması:
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
125 gr (1 su bardağı) zarları soyulmuş badem kırığı (hafifçe fırınlanmış)
125 gr (8 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
125 gr (1 su bardağı) pudra şekeri (elenmiş)
50 gr (1/5 su bardağı) krema (iyice çırpılmış)
Kaplaması:
125 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalar halinde kırılmış)
350 gr fondan (yumuşatılıp, 6 çorba kaşığı şekerli şurupta eritUerek, sıcak tutulmuş)
4 badem (zarları soyulup, ortalarından boylamasına ikiye ayrılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.
1 tatlı kaşığı yağla 20X25 cm'lik bir kek kalbini yağlayıp, 2 çorba kaşığı unu serpiniz. Unu, kabın her yanına döndürüp vurarak yaydıktan sonra, fazla unları silkeleyerek kabı bir kenara bırakınız.
Şeker, yumurta ve vanilya esansını orta boy bir ateşe dayanıklı cam kaseye koyup, kaseyi yarışma kadar sıcak su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ağır ateşe oturtup, cam kasedeki karışımı yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla uçuk, köpük köpük ve telle birlikte şeritler halinde kalkacak hale gelene kadar çırpınız. Tencereyi ateşten indirip, kaseyi içinden çıkarınız. Kalan 1 su bardağı unu üstüne serperek madeni bir kaşıkla yavaşça karıştınız.
Kalan 8 çorba kaşığı eritilmiş yağı da yavaş yavaş sürekli karıştırarak ekleyiniz.
Hamuru, yağlayıp unladığınız kek kabına boşaltıp, üstünü bıçakla düzeltiniz. Keki fırının orta katında 20-30 dakika, ortasına parmağınızla bastırdığınızda yeniden eski haline dönene kadar pişiriniz.
Keki fırından çıkarıp, yarım saat kabında bırakınız. Keskin bir bıçakla, keki önce boylamasına dörde kesip, sonra enlemesine ortadan yarıya keserek 8 eşit parçaya bölünüz.
Kekleri tel ızgaraya çıkarıp, tamamen soğutunuz. Bu arada pralinli kremayı yapmak için şekeri, küçük bir tencerede çok az su ile ağır ateşte karıştırarak eritiniz. Şeker eriyince, ateşin altını açıp şurubu karıştırmadan 1-2 dakika, rengi altın sarısı olana kadar kaynatınız. (Şurup acılaşacağından rengini karartmamağa dikkat ediniz.) Bademleri ekleyip, karıştırarak şuruba iyice bulayınız.
Tencereyi ateşten indirip, bademli şurubu mermer tezgaha yada sert ve soğuk bir düzeye boşaltınız. Karışımı tamamen soğuyup sertleşene kadar tezgahta bırakınız. Soğuyunca, merdane ile döverek ya da önce parça parça kırıp sonra havanda döverek toz haline getirip, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede, yağı, pudra şekeri ve kremayı tahta bir kaşıkla dövüp, dövülmüş pralini ekleyerek, iyice karıştırdıktan sonra bir kenara bırakınız.
Kaplamayı yapmak için, çikolatayı bir kaseye koyunuz. Kaseyi yarısına kadar kaynar su doldurulmuş bir tencereye yerleştirip, tencereyi ağır ateşe oturtarak kasedeki çikolatayı arasıra karıştırarak eritiniz. Çikolata eriyince, fondanı azar azar ve iyice karışması için döverek katınız. Tencereyi ateşten alıp, içindeki kaseyle bir kenara bırakınız.
Kek parçalarından birini, keskin bir bıçakla enlemesine üç kata bölünüz. İlk katın üstüne düz bıçakla pralin döşeyip, ikinci katı üstüne kapatınız. Yeniden pralin döşeyip, üçüncü katı üstüne kapatınız. Öteki kekleri de üçer kat halinde aynı biçimde hazırlayınız.
Sıcak çikolatalı fondanı, düz kenarlı bir bıçakla, keklerin üstüne ve yanlarına sıvayınız. Her birinin ortasına bir yarım badem oturtunuz. Pastaları servis tabağına koyup, yarım saat beklettikten sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63011 • adı:NUGATİN PASTALARI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:03