



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OPERA

<https://uno.com.tr>

1 adet UNO Sade Pastaban
150 gr damla çikolata
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı granül kahve
100 g doğranmış bitter çikolata
1 su bardağı süt
80 ml sıvı krema
½ su bardağı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
1 yemek kaşığı granül kahve
100 g tereyağı
1 orba kaşığı su
1 paket çikolatalı sos

Kahveli şurup için 1 er su bardağı su ve toz şekerini kaynatıldıktan sonra granül kahveyi ekleyin.

Ganaj kreması için, kremayı kaynatıldıktan sonra çikolatayı ekleyin.

Tereyağlı kahveli krema için toz şekerle suyu 10 dakika kaynatıp bal gibi bir kıvam elde edin. Yumurta beyazını kabartıp, şurubu kabarmış yumurta beyazlarına yavaşca sicim gibi akıtın. Aynı zamanda mikserle de karıştırın. Karışım soğuyana kadar mikserle karıştırmaya devam edin. Tereyağ ve granül kahveyi de ekleyin. ikolatalı sosu tarifine göre hazırlayın.

UNO Pastaban ınızın tüm katlarını şurupla ıslatın. İlk kata tereyağlı kremayı sürüp ikinci katı kapatın. İkinci katın üzerine ganaj kremasını sürün. Son katı da kapattıktan sonra pastanızın üstünü hazırlamış olduğunuz çikolata sosu ile kaplayın. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.



KEYİFLİ
TARIFLER

