



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OPERA YAŞ PASTA

Malzemeler:

1 adet UNO 3 katlı sade pastaban,
150 g damla çikolata.

Kahveli şurup için:

1 büyük su bardağı toz şeker

1 su bardağı su,

2 yernek kaşığı nescafe.

Kahveli şurup yapılışı: Su ve şekeri kaynattıktan sonra nescateyi ekleyin

Ganaj kreması için:

100 g doğranmış bitter çikolata,

1 su bardağı süt,

80 ml sıvı krema.

Ganaj kreması yapılışı: Kremayı kaynattıktan sonra çikolatayı ekleyin.

Tereyağlı kahveli krema için:

Yarım su bardağı toz şeker,

1 adet yumurta beyazı,

1 yemek kaşığı nescafe,

100 g tereyağı,

1 çorba kaşığı su.

Tereyağlı kahveli krema yapılışı: Toz şekerle suyu 10 dakika kaynatıp bal gibi bir kıvam elde edin. Yumurta beyazını kabartıp şurubu kabarmış yumurta beyazlarına yavaşça sicim gibi akıtın.

Aynı zamanda mikserle de karıştırın. Karışım soğuyana kadar mikserle karıştırmaya devam edin. Tereyağı ve nescafeyi ekleyin.

Çikolata sosu için:

200 g sıvı krema,

200 g bitter çikolata.

Çikolata sosu yapılışı: Kremayı kaynattıktan sonra çikolatayı ekleyin.

Hazırlanışı:

UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını şurupla ıslatın, ilk kata tereyağlı kremayı sürüp ikinci katı kapatın, ikinci 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.