



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA ÇİKOLATALI VE ŞEKERLEMELİ PASTA

3 yumurta
1 çay bardağı tozşeker
1.5 çay bardağı un
2.5 çorba kaşığı kakao
6 çorba kaşığı süt
50 gr sütlü çikolata
250 gr tuzsuz lor peyniri
1 çay bardağı pudraşekeri
50 gr soyulmuş badem
75 gr kiraz şekerlemesi
1 çorba kaşığı kıyılmış taze zencefil
150 ml krema
Kakao

Yumurtaları ve şekeri cam kaseye alın. Kaseyi içinde kaynar su bulunan bir kabın üzerine yerleştirin. Karışımı mikserle çirpin. Kaseyi suyun üzerinden alıp karışımı ılıtın. Un ve kakaoyu harmanlayıp bir kaba eleyin. Şekerli yumurtayı ekleyip çirpin. Karışımı yağlanmış 24 cm çapında bir kalıba dökün. Kaşığın tersiyle üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Keki soğutup enine 3 parçaya kesin. Üzerlerini 2 kaşık sütle ıslatın. Sütlü çikolatayı rendeleyin. Lor peynirini bir kaptaki mikserle çirpin. Çikolata, pudraşeker, badem, kiraz şekerlemesi, zencefil ve kalan sütü ekleyip karıştırın. Kremayı bir kaba alıp mikserle iki misli kabarana kadar çirpin. Lor peynirli karışıma ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Keki bir parçasını 24 cm.lik bir kalıbın kenar kısımlarını kapatacak şekilde dilimleyin. Kek kalıbının içine streç folyoyu dışına taşıyacak şekilde yerleştirin. Bütün kek parçalarından birini kalıbın tabanına yerleştirin. Kenarlarına dilimlediğiniz kek parçalarını dizin. Lor peynirli dondurmaya kalıba ilave edip üzerini düzeltin. Kalan yuvarlak kek parçasını dondurmanın üzerine yerleştirin. Streç folyoyla üzerini kapatıp buzlukta 12 saat bekletin. Pastayı streç folyo yardımıyla servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerine ve kenarlarına kakao serpin. Servis yapın.

