



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI PASTA

2 adet portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğu
5 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
100 gram tereyağı
1,5 su bardağı krema
4 adet yumurta
4 çorba kaşığı tozşeker
1 paket parmak bisküvi
Süslemek için:
Kıyılmış çikolata
Portakal kabuğu şekerlemesi

Çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağı ve krema ekleyip karıştırın. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Yumurta sarılarını toz şeker ile, açık sarı renk alana dek çirpin. Ardından çikolatalı karışıma ekleyip çirpin. Portakal kabuğu ilave edip, çırpmaya devam edin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla, kar haline gelene dek çirpin ve çikolatalı karışıma ekleyin. Bisküvileri portakal suyuna batırıp çıkarın. Çikolatalı karışımın bir kısmını yağlı kağıtla kaplanmış baton kek kalıbına dökün. Üzerine bisküvi yerleştirin. Aynı işlemi 4-5 kez tekrarlayın. En üste çikolata döküp, pastanın her tarafına yayın. Derin dondurucuda dinlendirip, servisten 1 saat önce buzdolabının alt rafına yerleştirin. 3-4 saat buzdolabının alt rafında dinlendirin. Kıyılmış çikolata ve portakal kabuğu şekerlemesi ile süsleyin.

