



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİKOLATALI PORTAKALLI PASTA

Pandispanyası için:

10 adet yumurta

2 su bardağı tozşeker

500 gram tereyağı

Bir buçuk su bardağı un

Yarım su bardağı kakao

2 çorba kaşığı kabartma tozu

Portakal kreması için:

4 adet yumurta

250 gram tozşeker

300 gram tereyağı

3 adet portakalın suyu

4 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

2 çorba kaşığı buğday nişastası

Çikolata sos için:

500 gram bitter çikolata

2 su bardağı krema

50 gram tereyağı

Portakal şekerlemesi için:

2 adet küçük boy portakal

2 su bardağı su

2 su bardağı tozşeker

2-3 damla limon suyu

Pandispanyayı ıslatmak için:

Portakal suyu

Pastanın pandispanyasını hazırlamak için, yumurta ve toz şekeri bir kaba alıp, tozşeker eriyene dek çırpın. Tereyağını eritin ve ılıdıktan sonra karıştırarak yumurtalı karışıma ekleyin. Aynı bir kaptan un, kakao ve kabartma tozunu karıştırıp üzerine ilave edin. Hazırladığınız karışımı 23 cm'lik, yağlanmış kelepçeli bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında bir kürdanla kontrol ederek (pandispanyanın ortasına bir kürdan batırdığınızda kürdan temiz çıkıyorsa pandispanya pişmiş demektir) pişirin. Pandispanyayı kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Portakal kreması için yumurta ve toz şekeri, şeker iyice eriyene kadar çırpın. Tereyağını kızdırmadan eritip, üzerine portakal suyunu, rendelenmiş portakal kabuğunu, nişasta ve yumurtalı karışımı ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynatın ve soğumaya bırakın. Çikolata sosu hazırlamak için bir tencereye su koyup ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca üzerine ısıya dayanıklı cam bir kase koyup, çikolatayı da kaseye içine yerleştirerek suyun buharıyla eritin (Çikolata suya kesinlikle değmemeli). Aynı bir kaptan kremayı kısık ateşte kaynatın. Bu arada fazla kaynayıp kesilmemesine dikkat edin. Üçüncü bir kaptan tereyağını eritin. Çikolata, tereyağı ve krema ılıdıktan sonra, hepsini karıştırın. Soğuyan pandispanyanın üzerini tırtıllı bir bıçakla kesip düzleştirin. Daha sonra enlemesine ortadan ikiye bölün ve her iki parçayı da portakal suyu ile ıslatın. Pandispanyanın alt parçasını servis tabağına alın. Hazırladığınız portakal kremasından yarım su bardağını kenara ayırın. Kalan kremayı pandispanyanın üzerine döküp, spatula ile düzeltin. İkinci pandispanya parçasını üzerine kapatın. Pandispanyanın üzerini ve yanları çikolata kreması ile kaplayın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Diğer taraftan portakal şekerlemeleri için su, tozşeker ve limon suyunu bir kaba alıp birlikte ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca, ince dilimlenmiş portakalları ilave edin. 1-2 dakika kaynatıp ocaktan alın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine portakal dilimlerini yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında üzerileri karamelize olana dek pişirin. Ayrıldığınız portakal kremasını bir sıkma torbasına aktarın. Dinlenen pastayı kreması ve portakal şekerlemesi ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161323 • adi:Çikolatalı Portakallı Pasta • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:24