PORTAKAL VE ÇİKOLATA PASTASI

Keki:
180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr acı (bitter) çikolata (küçük parçalara bölünmüş)
240 gr (1 su bardağı) şeker
3 çorba kaşığı portakal marmelatı
5 yumurtanın sarısı
5 yumurtanın akı
240 gr (2 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
60 gr (1/3 su bardağı) badem (dövülmüş)
Harcı:
240 gr çikolata (küçük parçalara bölünmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (küçük parçalara bölünmüş)
2 yumurta (iyice çırpılmış)
Kaplaması:
125 gr çikolata (küçük parçalara bölünmüş)
125 gr (8 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
300 gr (2 1/2 su bardağı) pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kahve (çekilmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip, ısıtınız.
Kek kalıbınızı 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Küçük bir kapta acı (bitter) çikolatayı ağır ateşte, içine çok az su ekleyip, arasıra karıştırarak eritiniz. Çikolata erir erimez, kabı ateşten alınız.
Orta boy bir kasede kalan 180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı tahta bir kaşıkla döverek, krema kıvamına getiriniz. Şekeri ekleyip, karışım köpük köpük olana kadar dövmeye devam ediniz. Karışıma erittiğiniz çikolatayı ve portakal marmelatını katıp, birkaç kez sertçe karıştırınız.
Yumurta sarılarını teker teker, her seferinde 1 çorba kaşığı unla birlikte, karışıma çırparak ekleyiniz. Bütün yumurta sarılarını kattıktan sonra, kalan unu, kabartma tozunu ve dövülmüş bademleri ekleyip, iyice karıştırınız. Karışımı bir kenara bırakınız.
Bir başka orta boy kasede yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile kar haline getiriniz.
Madeni bir kaşıkla yumurta akını, hazırladığınız çikolatalı karışıma ekleyiniz. Karışımı kek kalıbına döküp, üstünü bir bıçağın sırlıyla düzleşiiriniz.
Keki fırının orta katına sürüp 1 saat 25 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.
Keki fırından alıp, bir kenarda 30 dakika soğutunuz. Keki kabından çıkarıp, bir tel ızgara üstünde tamamen soğumaya bırakınız.
Bu arada harcı hazırlamak için, çikolata parçalarını orta boy ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyunuz. Cam kaseyi içi yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereye yerleştirip, tencereyi hafif ateşe oturtunuz. Arasıra karıştırarak, kasedeki çikolatayı eritiniz. Tereyağı küçük parçalar halinde, erittiğiniz çikolataya ekleyip, tahta bir kaşıkla karıştırarak, birbirlerine iyice karışmalarını sağlayınız.
Yumurtaları bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla çırparak ekleyiniz. (Bu sırada suyun kaynamaması gerekir, kaynarsa yumurtalar pişerek karışımın lezzetini bozar).
Tencereyi ateşten alınız. Cam kaseyi tencereden çıkarıp, bir tavada ılıttıktan sonra, buzdolabına yerleştirip, ara sıra karıştırarak soğutunuz.
Kaplamayı hazırlamak için, çikolatayı içine çok az su eklenmiş küçük bir kapta, ağır ateşte, arasıra karıştırarak eritiniz. Çikolata erir erimez, kabı ateşten alıp bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede tereyağı tahta bir kaşıkla, yumuşayana kadar dövünüz. Pudra şekerinin yarısını ekleyip, dövmeye devam ediniz. Erittiğiniz çikolatayı ve çekilmiş kahveyi ekleyip karıştırdıktan sonra, kalan pudra şekerini katıp, yeniden dövünüz. Karışımı serin bir yere kaldırarak bekletiniz.
Kek tamamen soğuyunca enlemesine 4 eşit parçaya kesiniz. Kekin üst parçasını ayırıp, öteki 3 parçayı tezgaha koyunuz.
Harcı kek parçalarının üstüne eşit miktarlarda düzgün biçimde yayıp, kek parçalarını sandviç biçiminde üst üste diziniz.
En üste kekin ayırmış olduğunuz parçasını kapatınız. Üstüne kaplamanın yarısını döküp, yayvan bir bıçakla düzleştiriniz. Kalan kaplamayla kekin kenarlarını sıvayınız.
Keki bir saat buzdolabında soğuttuktan sonra, dilimleyip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63897 • adı:Portakal ve Çikolata Pastası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2025 - 06:01