



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKOKO PASTASI

1 tatlı kaşığı tereyağı
6 yumurtanın sansı
90 gr (1/2 su bardağından biraz az şeker)
3 çorba kaşığı taze ekmek içi
3 çorba kaşığı un
125 gr sütsüz (bitter) çikolata (eritilmiş)
6 yumurtanın akı (kar haline getirilmiş)
4 ceviz (her biri ortadan ikiye bölünmüş)
Kaplama:
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
350 gr (3 su bardağı) pudra şekeri
2 çorba kaşığı sade kahve
30 gr sütsüz (bitter) çikolata (1 çay kaşığı rafine yağla eritilmiş)

önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı yağla 20 cm'lik bir kek kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız. Yumurta sarılarını büyük bir kasede yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla açık sarı olana kadar çırpınız. Şekeri yavaş yavaş katarak, karışımı pürtüksüz olana kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla önce ekmek içi, un ve eritilmiş çikolatayı, sonra da yavaşça, kar halindeki yumurta akını ekleyiniz.

Bulamacı yağladığınız kek kabına döküp, üstünü bir tahta kaşığın tersiyle düzeltiniz. Keki fırının orta katında 50-55 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz.

Keki fırından alıp, 5 dakika ılıttıktan sonra tel ızgaraya aktararak, tamamen soğutunuz.

Kaplama yapmak için, tereyağı orta boy bir kasede tahta bir kaşıkla yumuşak ve köpük köpük olana kadar dövünüz. Pudra şekerini katıp, karışım pürtüksüz ve krema gibi olana kadar dövmeye devam ediniz. Kahve ve eritilmiş çikolatayı katıp, kaplama pürtüksüz olana kadar tekrar dövünüz.

Keki enlemesine ikiye kesip, kaplamanın üçte birini yarım keklerden birinin üstüne yayarak, ikinciyle kapatınız. Düz kenarlı bir bıçakla kalan kaplamayı kekin üstüne ve yanına süslü bir biçimde yayınız. Pastayı yarım cevizlerle süsleyip, bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Not: Çikolatalı kaplamasıyla iştah açıcı bir görünümü olan rokoko pastası, lezzetli bir Avusturya tatlısıdır. Bu pastayı, krem şantiyiyle tatlı olarak ya da tek başına kahve ile servis edebilirsiniz. Rokoko pastası, istenirse serin bir yerde 2 gün saklanabilir.