



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKOKO PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Kek için:

1 çay bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

2 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Rokoko için:

1 paket Dr. Oetker Rokoko

4,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine un karışımı ve şekerli vanilini ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Keki fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan keki kalıptan ve kağıdından çıkarın. Kalıbı tekrar kullanmak üzere yıkayıp kurulaşın.

Keki ortadan enlemesine ikiye kesin ve ilk katını kalıbın içine oturtun. 1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine çikolatalı tatlı karışımı poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kremayı kalıptaki kekin üzerine dökün ve kaşık ile yayın. 1,5 çay bardağı soğuk sütü temiz bir çırpma kabına alın. Üzerine vanilinli tatlı karışımını boşaltın. Temiz mikser uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kalıptaki kremanın üzerine yayın. Üzerine ikinci kat keki yerleştirin. Streç film ile kapatıp dondurucuya alın ve en az 4 saat bekletin.

1,5 çay bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine çikolatalı sos karışımını boşaltın. Orta ateşte el çırpıcısı ile sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Pastayı dondurucudan çıkarıp bir servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız çikolatalı sosu dökün. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

