



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACHER KEK

110 gr. pudra şekeri
5 adet yumurta
130 gr. bitter çikolata
110 gr. şeker
130 gr. un
120 gr. margarin
3 çorba kaşığı kayısı marmeladı
1 kutu krema
250 gr. damla çikolata
1 çorba kaşığı yağ

Pandispanya için, yağı ve pudra şekerini bir kaba alıp mikserle çırpın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Sarılarını karışıma ilave edip çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritip karışıma ekleyin. Diğer taraftan yumurta aklarını şekerle çırparak mereng (beze) karışımı haline getirin. Çikolatalı harca ilave edin. Üzerine azar azar un ekleyin. Hamuru 16-18 cm çapında kelepçeli veya düz yuvarlak bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 1 saat kadar pişirin.

Soğuduktan sonra enine 2'ye kesin. Arasına kayısı marmeladı sürün. Buzdolabında soğutun.

Çikolata kaplamasını hazırlamak için, kremayı bir kaba alıp kısık ateşte ısıtın. Damla çikolatayı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alıp içine yağı ilave edin.

Çikolata sosu ile pastanın üzerini ve kenarlarını kaplayın. Donuncaya kadar bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

