



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIYAH KAKAOLU PASTA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Siyah Kakaolu Un Karışımı

3 yumurta

150 g oda sıcaklığında tereyağı

75 ml süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Kaplamak için:

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Çikolatalı Sos

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 13x29 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un karışımını çırpma kabına alın. Üzerine yumurta, tereyağı ve sütü ilave edip mikser ile 3-4 dakika çırpın.

Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra keki kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pastacı kremasını tencereye alın, kakaoyu ekleyin ve iyice karıştırın. Süt ve kremayı ekleyip orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Keki üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. Üst kısmından çıkan katı ters çevirerek servis tabağına alın. Soğuyan pastacı kremasını mikser ile yüksek devirde 1-2 dakika çırpın ve düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Servis tabağındaki keki süt ile ıslatın. Hazırladığınız kremanın yarısını kekin üzerine kaplayacak şekilde sıkın. İkinci kat keki üzerine kapatın ve süt ile ıslatın. Kalan kremayı sıkın, üçüncü kat keki üzerine alın ve süt ile ıslatın.

Pasta kremasını süt ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız keki kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Pastayı buzdolabından alın. Kenar kısmına çikolatalı sosu dökün, çikolata parçalarını serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168718 • adi:Siyah Kakaolu Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:28.04.2025 - 11:43