



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SİYAH ORMAN GATOSU

100 gr puf hamur
3 yumurta
75 gr pudra şekeri
1/4 çay kaşığı vanilya esansı
65 gr un
1 yemek kaşığı kakao
İçi ve Üstü:
4 yemek kaşığı vişne suyu
50 gr pudra şekeri
250 gr krem şanti
400 gr vişne (ya da suyu süzölmüş vişne reçeli)
50 gr çikolata

Puf hamurunu açıp, 22 cm. çapında bir daire kesin. Fırın tepsisine koyup, çok kızgın fırında 12 dakika ya da üstü iyice kızarana dek pişirip, tepside alıp soğumaya bırakın.

20 cm. çapındaki iki kalıbı yağlayıp, diplerine yağlı kağıt yayın. Yumurtaları, şekeri ve vanilya esansını kalın bir krem haline gelene dek çırpın. Un ile kakaoyu eritip, yumurta karışımına katın. Sıcak suyu da ekleyin. Karışımı iki kalıba bölüp, orta ısıdaki fırında 15 dakika, ya da keklere bastırıldığında eski kabarıklığını alacak duruma gelene dek pişirin. 2-3 dakika kalıplarda beklettikten sonra, çıkarıp soğumaya bırakın.

Vişne suyu ile şekeri çırparak krema haline getirin. Puf böreğini krem şantinin 1/4 kadarı ile kaplayıp, vişnelerin yarısını da üzerine dizin. Keklerden birini bunun üstüne yerleştirip, kenarlardaki fazlalıkları pufa uyumla kesin. Kekin üstüne krem şantinin diğer 1/4'ünü koyup, kalan vişneleri de dizin. İkinci keki üstüne yerleştirip, servis tabağına koyun. Kalan krem şantiyi üzerine ve yanlarına sürün. Çikolatayı sıcak su dolu bir kabın üstünde eritin. Mermer ya da formika örneği düz bir düzeye yayarak donmaya bırakın. Sivri bir bıçakla çikolatayı sizden dışa doğru iteleyerek, uzun bükümler haline getirin ve pastanızın üstünü süsleyin.