



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOŞENDORF PASTASI

Hamuru:

480 gr (4 su bardağı) un

1 çay kaşığı tuz

270 gr (18 çorba kaşığı) tereyağı

180 gr sütsüz (bitter) çikolata (eritilmiş)

Harcı:

360 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalar halinde)

250 gr (1 su bardağı) krema

4 çorba kaşığı badem (ince kıyılmış)

Un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağı bıçakla küçük parçalara kesip, parmak uçlarınızla ovalayarak ekmek içi görünümü alıncaya kadar una yediriniz. Erimiş çikolatayı kaseye döküp, bıçakla karıştırmaya çalışınız. Ellerinizle hamuru karıştırıp, tezgahta pürüzsüz ve her tarafı aynı renk oluncaya kadar yoğurunuz. Hamuru dörde bölünüz. Her parça hamuru iki parça alüminyum kağıt arasına koyup, 17,5 cm'lik daireler halinde açınız. Hamur dairelerini buzdolabında 1 saat soğutunuz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170 °C) getirip, ısıtınız.

Hamuru buzdolabından alıp, daireleri küçük birer tepsiye yerleştirerek üstlerindeki alüminyum kağıtları çıkarıp atınız. (Fırınınız küçükse, hamur dairelerini 2 defada pişirmek gerekir.) Tepsileri fırına sürüp 15-20 dakika, hamurlar sertleşinceye kadar pişiriniz. Tepsileri fırından alıp, hamurların tepsilerde tamamen soğumasını bekleyiniz.

Bu arada harcı hazırlamak için çikolata parçalarını ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyup, kaseyi yarısına kadar sıcak su dolu bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi hafif ateşe oturtup, kasedeki çikolatayı sürekli karıştırarak 5 dakika, eriyinceye kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkarınız. Kremayı sürekli karıştırarak, yavaş yavaş çikolataya katıp, karışımı tamamen soğuyun-caya kadar bir kenarda bekletiniz.

Hamurlardan birini bir servis tabağına ters olarak çıkarıp, alüminyum kağıdı atınız. Hamura çikolata karışımından 2 çorba kaşığı sürünüz. Öteki hamurları da tepsilerden çıkarıp, alüminyum kağıtları atarak, çikolata katının üstüne, her kat hamurdan sonra 2 çorba kaşığı çikolata-krema karışımından sürerek, hamurları kat kat yerleştiriniz (en üstte hamur katı olmalıdır). Kalan çikolata-krema karışımıyla pastanın üstünü ve kenarlarını tamamen sıvayınız. Bıçakla dalgalı çizgiler yapıp, pastanın üstüne bademleri serpiniz. Pastayı isterseniz hemen, isterseniz soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Bu Avusturya pastasının hamuru çok ince olduğundan, hazırlanması u-zun sürebilir; ama bir gün önceden yapılıp buzdolabında bekletilebilir. (Servisten 45 dakika önce, buzdolabından çıkarılıp oda sıcaklığında bekletilmelidir.)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 08.06.2015