

Aglayan Pasta

Malzemeler

4 yumurta (oda sicakliginda)
1 su b. toz seker
Yarim su b. sivi yag
Yarim su b. yogurt
2 tatli k. kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
2 su b. un
Keki iletirmek icin;
1 su bardagi sut
Krem Santi icin;
1 su bardagi soguk sut
1 paket toz krem santi
Cikolata sos icin;
1,5 su bardagi sut
3 yemek kasigi toz seker
1 yemek kasigi kakao
1 tatli kasigi nisasta
3 paket bitter cikolata (240 gram)

Yapilisi

Oda sicakligindaki yumurtalari toz seker ile yaklasik 7-8 dakika, seker tamamen eriyip, krema kivamina geinceye kadar cirpin.

Ardindn sivi yag ve yogurdu ekleyin.

Ayri bir kaba unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilini eleyip karisiminiza ekleyin ve cok fazla cirpmadan karistirin.

Yaglayip unladiginiz kalibinize (ben kare kullandim) dokup 170 derecelik firinda yaklasik 40 - 45 dk. pisirin.

Ilk 30 dakika firinin kapagini acmayin. 30 dakikanin sonunda kurdan testini uygulayin.

Pisen kekinizi firindan cikarip sogumaya birakin. Tamamen soguyunca kaliptan cikarin.

Krem santiyi soguk sut ile iyice cirpin.

Kekinizi sut ile iletin.

Uzerine krem santiyi surun ve 2-3 saat bekletmek icin buzdolabina kaldirin.

Bu esnada cikolata sosu icin, cikolata haric tum malzemeyi karistirin ve pisirin.

Sos kivamini alinca ocagin altini kapatip cikolatalari ekleyin ve hizla karistirarak eritin. Sogumasi icin kenara alin.

Buzdolabinda iyice sogumus kekinizi alip uzerine cikolata sosunuzu dokun ve tekrar buzdolabina kaldirin.

2-3 saat beklettikten sonra istediginiz sekilde dilimleyip servis tabagınıza alin.