

Badem Ezmesi Suslemeli Cikolatali Pasta

Malzemeler

2 paket bitter cikolata
5 adet muz
10 adet kestane sekeri
2 adet yumurta
1 su bardagindan 2 parmak kadar eksik un
1/2 paket kabartma tozu
2 yemek kasigi tereyagi
Badem ezmesi icin;
1 su bardagi badem
1 bardak seker
1 bardak su
2 damla limon suyu
Nisasta
Kakao
Muhallebisi icin;
100 gr bitter cikolata
1 su bardagi kaymak
1 adet yaprak jelatin
1 yumurta sarisi
1 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Keki icin; 2 paket bitter cikolata kucuk parcalara kirilir, 2 yemek kasigi tereyagi ile birlikte bir kaba koyulur. Ayri bir tencerede su kaynatilir ve kap; tencereye yerlestirilerek cikolatalar suyun uzerinde eritilir. (Benmari usulu) Yuvarlak bir kek kalibinin tabanina yagli kagit yerlestirilir. Eriyen cikolata, karistirma kabina dokulur. Biraz iliklasınca uzerine 2 adet yumurta kirilip cirpilir. 1 su bardagindan 2 parmak kadar eksik un, yarim paket kabartma tozu ile birlikte ciklatanin uzerine elenir ve ozlesene kadar cikolata cirpilir. Hazirlanan kek hamuru kaliba dokulur. Kek onceden 170 derecede isitilmis firinda pisirilir. Pisen kek oda sicakliginda sogumaya birakilir.

Badem ezmesi icin; 1 bardak kabuklari cikartilmis badem rondoda cekilir. 1 bardak seker, 1 bardak suyla kaynatilir. Serbetin kivami buldugunu anlamak icin puf noktası: 1-2 tasim kaynayan serbetten 1 cay kasigi kadar alinir ve bir bardak suyun icine atilir. Eger serbet dagilmadan suyun dibine cokuyorsa kivamini bulmus demektir. Serbet ayri bir kaba dokulur ve 3 damla limon sikilir. Serbet beyazlasana kadar hizla karistirilir. Koyulasip beyazlasmaya basladigi anda bademler eklenir. Badem agdalasan sekerle birlikte hamur kivamina gelene kadar yogrulur. Badem ezmesi posete sarilarak kurumasi onlenir.

Muhallebisi icin; 100 gr bitter cikolata (yaklasik 1 buçuk paket kadar) 1 yemek kasigi tereyagi ile birlikte kek hamurunda oldugu gibi benmari usulu eritilir. 1 adet yaprak jelatin (pastanelerden ve pasta malzemeleri satan yerlerde bulunabilir) oda sicakligindaki suyla iletilir. Eriyen cikolataya; 1 adet yumurta sarisi ve 1 su bardagi kaymak veya krema eklenir. Cikolatali muhallebi benmari usulu devamlı karistirilerek isinana kadar pisirilir. Isininca suda bekletilen jelatin eklenip karistirilir. Pastanin muhallebisi hazirdir.

Pasta keki kaliptan cikarilmadan uzeri biraz sutle iletilir. Muzlar boyuna ikiye kesilir

ve kekin uzerine yerlestirilir. Kestaneler ezilip muhallebiyle karistirilir ve kekin uzerine dokulur. Kek buzdolabinda muhallebi donana kadar sogumaya birakilir. Badem Ezmesi iki esit bezeye ayrilip acilir ve arzuya gore kalp vb. sekillerde kesilir. Muhallebisi donan pasta kaliptan cikartilir. Uzerine kakao elenir. Badem ezmeleri ile suslenir.

Badem Ezmesi Suslemeli Cikolatali Pasta servise hazirdir.