

Bol Cikolatali Muzlu Pasta

Malzemeler

1 adet kakaolu pandispanya

Kremasi için:

2 yemek kasigi misir nisastasi

5 yemek kasigi seker

2 yemek kasigi kakao (tepeleme kasik kullandim)

1/8 tatli kasigi tuz

1 bardak sut kremasi (200ml. lik 1 paket kullandim)

1+1/4 bardak sut (200ml.lik bardakla 2 su bardagindan 1,5-2 parmak eksik sut kullandim)

2 buyuk yumurta (orta boy kullandim)

1+1/4 bardak damla cikolata (1 cay bardagi kullandim)

1 paket vanilya

Yapilisi

Benim pandispanyam son kullanma tarihi gecmemesine ragmen biraz kuruydu. 1 bardagin yarısına kadar su koyup uzerini sut ile tamamladim. Pandispanya katlarini bu surup ile islattim.

Pastanin arasi icin fistic krokan kullandim. Bunun icin celik bir tavada 1/2 cay bardagi toz seker ve 1/2 cay kasigi tereyagini eritip, rengi sararinca 1 cay bardagi tane yesil fistic ekledim. Biraz cevrip (cok fazla kavurunca fistic acilasiyor) firin tepsisinin tersini tereyagla yaglayip uzerine doktum. Soguyunca kirip pastanin arasina kullandim. Benim yaptigim bu olcu ara kat icin az geldi, siz daha bol fistikli isterseniz olculeri artirip kullanabilirsiniz.

Servis tabaginin uzerine pandispanyanin capinda bir cemberi ve icine de pandispanyanin ilk katini yerlestirdim. Surupla islattiktan sonra, cikolatali kremadan yaydim, uzerine fistic krokanlarini ve dilimlenmis muzlari yerlestirip, islatilmis 2. kek katini yerlestirdim.

Tekrar krema yayip, pastayi biraz dolapta dinlendirdim.

Ustune de kakao eleyip spatulla ile sekil verip , toz fistikla susledim.