

Kara Orman Pastasi

Malzemeler

Pandispanya hamuru icin

4 yumurta

1su bardagi seker

1 su bardagi un

yarim paket kabartma tozu

2 yemek kasigi kakao

Pasta kremasi icin malzemeler:

2,5 su bardagi sut

2 yemek kasigi un

1 yemek kasigi nisasta

2 yemek kasigi seker

Yarim yumurta

Yarim yemek kasigi margarin

1 paket vanilya

Visne sosu icin malzemeler:

1 su bardagi taze visne

2 su bardagi su

Yarim su bardagi seker

Pastanin en ust kremasi icin

1 su bardagi soguk sut

2 poset sade kremsanti

Yapilisi

Pandispanya hamuru yapilisi: Yumurta ve sekeri mikserle iyice kopuk olana kadar 10 dakika cirpalim. Daha sonra kakao, un ve kabartma tozunu da ekleyip karistiralim. Pasta yapacagimiz 26 cm capinda pasta kalibi ya da yuvarlak tepsiyi margarin ile yaglayalim. Bu kabimizi yagladiktan sonra 1 seker kasigi una bulayalim. Hazirladigimiz hamurumuzu bu kaba bosaltalim. Bosalttikten sonra hava kabarciklarinin cikmasi icin hafif sallayip, tabanini zemine vuralim.200 dereceye ayarlanmis ve onceden isitilmis firinimize verelim. 10 dakika bu sekilde kabarmasini saglayalim. 10 dakikanin sonunda firinimizi 150 dereceye getirip bi 10 dakika daha pisirelim. Pisirmenin sonunda kurdanla kekinizi kontrol edebilirsiniz. Kurdani batirdiginizda kurdana yapismiyorsa pismis demektir. Firindan cikarinca uzerini orterek terlemesini saglamaliyiz. Cunku bu sekilde daha kolay kaliptan cikacaktır. Kekimizi sogumasi icin bekletelim.

Pasta kremasi yapilisi: Sut, yumurta, nisasta,seker ve vanilyayi guzelce karistirip tencerede pisirelim. Kapatmaya yakin margarin ekleyelim. Pisirdikten sonra puruzsuz bir kivam icin blender (bilendir) dan gecirelim. Iliyince pastamizda kullanalim. Yalniz ilitirken 2-3 dakikada bir karistiralim. Kaymak tutmaması icin.

Visne Sosu Yapilisi: Butun malzemeleri ocaga koyup, kaynamaya baslayınca iyice renginin cikmasi icin 20 dakika kisik ateste kaynatalim.

Pastanin hazirlanmasi: Pisen pasta kekini genis agizli, buyuk bir bicakla enine keserek iki parcaya bolelim. Alt tabani olacak olan parcayi pastamizi koyacagimiz tepsi ya da tabaga koyup ,eger pasta kalibimiz varsa onun kelepcesini de uzerine gecirip yerlestirelim.Kaynattigimiz visne surubundan 1 su bardagi alip yarisiyla pasta tabanimizi islatalim.Uzerine hazirladigimiz pasta kremasini dokelim. Visnelerin yarisinin

cekirdeklerini cikarip kremanın uzerine siralayalım.Diger keki de kalan yarım su bardağı visne surubuyla ıslatıp kremanın uzerine kapatalım.Pastamızın en ustı ıcın krem santiyi kullanalım. Krem santiyle pastamızı sıvadıktan sonra kalan visneleri sekli bozulmasın diye cekirdeklerini cikarmadan pastamızı suslemede kullanalım. Bunun yaninda cikolata rendesi ve damla cikolata da kullanabilirsiniz.AFIYET OLSUN:)