

Muzlu Cikolatali Pasta

Malzemeler

Pandispanya keki icin:

4 yumurta

1 su b. seker

1 su b. un

Yarim su b. nisasta

Yarim cay k. limon suyu

Yarim cay b. sicak su

1 paket vanilya

Kremasi icin:

2,5 su b. sut

2 corba k. un(silme)

Yarim corba k. nisasta

1 yumurta

Yarim su b. seker

1 paket vanilya

2 corba k. kakao

30 gr. bitter cikolata

Keki islatmak icin 1 cay bardagi sut ve 1 tatli kasigi seker

Arasina 2 adet muz

Uzerini suslemek icin 50 gr. rendelenmis bitter cikolata

Yapilisi

Yumurta sarilarini ve aklarini ayri ayri karistirma kabin alin. Yumurta aklarini cirpin, limon suyunu da ekleyip cirpmaya devam edin. Sekerin yarisini ilave edin, iyice cirpin. Yumurta sarilarina kalan sekeri ekleyip cirpin. (5-6 dk.) Cirparken sicak suyu azar azar ilave edin. Vanilyayi da koyup 1-2 dk. daha cirpin. Un ve nisastayi ayri bir kapta harmanlayip yumurta sarilarina ekleyin. Kakaoyu da ekleyip tum karisimi kasikla karistirin.

Yumurta aklarinin yarisini yumurta sarilarina ilave edin ve kasikla alttan uste dogru karistirin. Cok fazla karistirmayin. Kalan yumurta aklarini da ekleyip dikkatlice karistirin. Kaliba dokup uzerini folyo ile kapatip 170 derecede isitilmis firina verin.

Yarim saat sonra folyoyu alin ve pisirmeye devam edin. Kurdanla kontrol edin.

Bir gun dinlendirirseniz sonuc daha iyi olacaktır.

Kremayi hazirlamak icin; tencereye unu, yumurtayi, sekeri, nisastayi ve kakaoyu alip karistirin. Sutu azar azar ilave edin ve cirpma teli ile karistirin. Pistikten sonra altini kapatip vanilyayi ilave edin. Mikserle 2-3 dk. cirpin.

Hazirlamis oldugunuz keki ortadan ikiye guzelce ayirin. Kekinizi sut+seker karisimiyla iletin. Tabanini yerlestirip kremayi dokun, muzlari yerlestirin. Tekrar krema dokup ikinci kati yerlestirin. Pastanin uzerini ve yanlarini kalan krema ile kaplayin.

Cikolatayi rendeleyip pastanin her tarafina serpin. Uzerine muz dilimleri koyun.

Buzdolabinda sogumaya alin. AFIYET OLSUN..