

Seker Hamurlu Cikolatali Pasta

Malzemeler

Kek malzemeleri;

1 su bardagi toz seker

125 gr tereyagi (oda isisinda iyice yumusamis)

4 adet yumurta

2 su bardagi un

6 kasik kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 su bardagi sut

Uzerine dokmek icin:

1 su bardagi sut

Yarim su bardagi toz seker

Cikolatali krema icin;

200 gr bitter cikolata

200 gr sutlu cikolata

200 gr cig krema

200 gr tereyagi

Ara kat icin :

1 su bardagi dondurulmus bogurtlen

Kaplama icin :

Istediginiz renkte seker Hamuru

Yapilisi

Ilk olarak firini 180 oC'ye ayarlayin.Oda sicakliginda yumusamis olan tereyagi ve sekeri mikser ile krema kivamina gelene kadar karistirin ve yumurtalari teker teker ekleyin.Her bir yumurta tamamen karistiktan sonra digerini ekleyin.

Kuru malzemelerin tamamini baska bir yerde eleyerek karistirin.Bu karisima eledigimiz malzemeleri ekleyin.

Sutu de ilave ederek mikser ile cirpin.Tabanina yagli kagit serilmis 26 cm'lik kelepceli kaliba dokup 45 dk onceden isitilmis firinda pisirin.Keki firindan cikardiktan sonra sogumaya birakin.Bu arada kremayi hazirlayin.Bunun icin cig kremayi kisik ateste isitin.Kaynama noktasina getirmeyin.Daha sonra Bitter cikolata ve sutlu cikolatayi bicakla ince ince kiyip derin bir kaba alin.Kaynayan kremayi bitter cikolatanin uzerine dokup eriyinceye kadar karistirin.

Sutlu cikolatayi da ilave edip puruzsuz bir karisim elde edene kadar karistirin. Sutlu cikolata daha kolay eriyecegi icin onu sonradan ilave edin.Bu karisimi da oda isisinda sogumaya birakin.Oda isisinda yumusamis olan tereyagini da ilave edip mikser ile cirpin.Krema da hazır.Daha sonra pasta kekimizi 2 ye bolun.Pastanin tabani daha duzgun oldugu icin ust kisma tabanin gelmesine dikkat edin.1 su bardagi ilik sutte yarim su bardagi sekeri eritip iki kati da islatin.

Cikolatali kremamizin yarisini alt tabakanin uzerine surup dondurulmus bogurtlenleri yerlestirin ve islatilmis diger pasta kekini uzerine kapatınKalan krema ile pastayi kaplayin.Buzdolabinda 1 saat kadar dinlendirin.Bundan sonrasi tamamen hayal gucunuze kalmis.Seker hamurunuzu acip pastanizi kaplayin.Kaliplarinizla dilediginiz sekilleri verin.