

Sekl-I Sahane

Malzemeler

Pandispanya Malzemeleri:

200 gr. Labne peyniri
4 adet yumurta
2 su bardagi toz seker
2 yemek kasigi kakao
2 yemek kasigi sivi yag
1+3/4 su bardagi un
4 yemek kasigi kaynar su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Krema icin;

2 su bardagi sut
3 corba kasigi un
4 yemek kasigi toz seker
2 adet yumurtanin sarisi
3 corba kasigi margarin
1 kutu labne peyniri
yarim su bardagi hindistancevizi
1 cay bardagi damla cikolata

Ust Kaplama Icim Gerekli Malzemeler:

200 gr. Bitter cikolata
200 ml. Krema

Arasina;

Cekirdekleri ayiklanmis visne taneleri
Islatmak icin;
Yarim su bardagi soguk sut
1 tatli kasigi granul kahve
1 tatli kasigi toz seker

Yapilisi

Once yumurta sarilari ve aklari ayrilir. Yumurta aklari derin bir kasede bir fiske tuz ile iyice kar haline gelinceye kadar cirpilir. 1 su bardagi toz seker mikser calisiyorken yavasca karisima eklenir (Karisim kabi ters cevirdiginizde dokulmeyecek hale gelene degin 5-6 dakika cirpin.) Yumurta sarilari kalan toz sekerle, seker iyice eriyene ve karisimin hacmi iki katina ulasana kadar cirpilir. Cirpmaya devam ederken kaynar su azar azar ilave edilir. Bu karisima labne peyniri, kakao, sivi yag eklenir. Un elenir, kabartma tozu ve vanilya ile karistirilir. Yavas yavas karisima eklenir. Yumurta aklari alttan uste kasikla yavas yavas karistirilerek yedirilir. 26 cm. kelepceli kek kalibinin alt yuzeyi yaglanir. Kek karisimi kaliba bosaltilir. Onceden isitilmis firinda 180 veya orta derecede 35-40 dakika pisirilir.

Ust kaplama icin; bir sos tenceresinde once krema benmari usulu kaynar hale getirilir. Bitter cikolata eklenir ve cikolata iyice eridikten sonra ocaktan alinip sogutulur.

Bir tencerede sut, un, seker ve yumurta sarisi tahta bir kasikla surekli karistirilerek muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirilir. Ocaktan aldiktan sonra icine margarin ilave edilip karistirilir. Biraz ilininca labne peyniri ve hindistancevizi eklenir. Soguyunca

damla cikolata karistirilir.

Hazirlanan pandispanyanizi ikiye kesilir, kabaran kisimlari keskin bir bicakla tiraslanir.. Ilk pandispanya kati kahveli sutle islatilir. Labneli krema islatilan pandispanya katinin uzerine yerlestirilir. Visne taneleri serpistirilir. Ikinci pandispanya kati visnelerin uzerine yerlestirilir. Zemini yine kahveli sutle islatilir. Bitter cikolatali ganaji kasikla pandispanyanin ust ve yan yuzeylerine sivanir. Ust yuzeyini kestane sekerleri ile susleyin. Uzeri istege gore suslenir. Bir gece buzdolabinda dinlendirilip servis yapilir.