

Kahveli ikolatalı Pasta (6–8 kişilik)



Malzemeler :

Kek için:

- 125 gr. (4 yemek kaşığı kadar) Teremyağ
- 200 gr. (1 su bardağı) esmer şeker
- 10 gr. (2 çorba kaşığı) granül kahve
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 160 gr. (1+1/3 su bardağı) un
- 40 gr. (1/2 su bardağı) kakao
- 150 ml. (3/4 su bardağı) süt
- 65 gr. (1/2 su bardağı) damla çikolata

Arası ve kaplaması için:

- 100 gr (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 160 gr. (2 paket) bitter çikolata
- 100 ml (1 çay bardağı) süt

Yan dekorları için:

- Yuvarlak çikolata dolgulu gofretler

Kekimizi yapmak için öncelikle yumurta ve şekerlerimizi çırpıyoruz. İçine Teremyağ'ımızı ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Sütümüzü ve granül kahvemizi de

ekleyip tekrar karıştırıyoruz. Elenmiş un, kabartma tozu, kakao, damla çikolata ve vanilyayı da ekleyip son bir kez karıştırdıktan sonra 20 cm.lik Teremyağ ile yağladığınız kelepçeli kalıbımıza döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dk. kadar pişiriyoruz. Pişip pişmediğini kontrol etmek için kekimize kürdan batırıyoruz. Kürdanımız temiz çıkarsa kekimiz pişmiş demektir. Pişen kekimizi fırından alıp soğumaya bırakıyoruz.

Pastamızın kaplamasını hazırlamak için; Teremyağ ve sütümüzü sos tenceremizde kaynama noktasına getirip altını kapatıyoruz. İçine kırılmış bitter çikolatalatımızı ilave edip pürüzsüz bir kıvam alana dek karıştırıyoruz ve hafifçe donması için 15 dk. kadar buzdolabına kaldırıyoruz.

Soğuyan kekimizi ortadan ikiye kesip arasına buzdolabından aldığımız çikolatalı kremamızın yarısını sürüyoruz. Diğer katını üzerine kapatıp kalan çikolatalı kremayı pastamızın üzerine ve yanlarına sıvıyoruz. Kekimizi tercihen buzdolabında 1 gece bekletip ertesi gün servis ediyoruz.

Yan dekorlarını servis yapmadan hemen önce yerleştirmemiz gerekiyor; çünkü aksi taktirde dekorlarımız pastanın nemiyle yumuşayıp gevrekliklerini kaybedebilirler.

Püf Noktası:

Pasta kekinin kremayla birleşmeden evvel bir gece beklemesi, ertesi gün kremayla buluşup bir gece daha beklemesi pastamızın çok daha lezzetli olmasını sağlar. Zamanınız varsa muhakkak bu şekilde yapmanızı tavsiye ediyorum. O zaman hem pasta kekinizi daha rahat bölebileceksiniz hem de lezzetler servis sırasında tam olarak yerine oturmuş olacak.