


Ağlayan Pasta

Yaklaşık 12 - 14 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Sos için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt

Kek:

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Islatmak için:

1,5 su bardağı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kare kalıp (28x28 cm)

1 Sosun hazırlanışı:

Çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

2 Kekin hazırlanışı:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. Süt ve şekerli vanilini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Ayrı bir kaptan un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırın, karışıma ilave edip 2 dakika daha çırpın, kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kürdan yardımıyla kekin üzerini birçok yerinden delin ve 1,5 su bardağı sütü yüzeye kaşık kaşık dökün.



③ Krema ve servis:

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın, üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Kekin üzerine yayın ve buzdolabına alın. 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine çikolatalı sos dökün.

Arzuya göre hindistan cevizi rendesi ve çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.

