

# Çikolatalı Bezeli Pasta

Yaklaşık 8 dilim



biraz zaman alır

● yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1,5 çay bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

### Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Bitter
- Çikolatalı Puding
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

### Islatmak için:

- 1 çay bardağı süt

### Kaplama:

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

### Beze:

- 1 yumurta akı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 6 - 7 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

### Üzeri için:

- 1 çay bardağı krema
- 80 g bitter çikolata

### Kalıp:

- Dr. Oetker Tradition Serisi Keleççeli Kalıp (Ø 18 cm)

## 1 Ön hazırlık:

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Un, nişasta, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerine alın. Soğuduktan sonra enlemesine üçe kesin.



**3 Dolgunun hazırlanışı:**

Pudingi 2 su bardağı süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Üzerine bademi ekleyin ve karıştırın.

**4 Şekillendirme:**

Kekin ilk katını servis tabağına alın ve sütün 1/3'ü ile ıslatın. Üzerine bademli pudingin yarısını yayın. İkinci kat keki üzerine kapatın, kalan sütün yarısı ile ıslatın ve kalan pudingi yayın. Üzerine üçüncü kat keki kapatıp kalan süt ile ıslatın. 1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Pastayı krem şanti ile kaplayın, kenarlarını pasta tarağı veya çatal ile çizerek şekillendirin. Buzdolabına alın ve 3 saat bekletin.

**5 Bezenin hazırlanışı:**

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 120°C

Alt-üst pişirme: 130°C

Yumurta akını cam bir kaseye alın ve mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpıma devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Şekerli vanilin ve limon suyunu da ekleyip 3 dakika daha çırpın. Jel renklendiriciyi karışımın üzerine farklı noktalara damlatın. Kaşık ile alttan üste doğru yavaşça birkaç kez karıştırarak renklendiriciyi tam yedirmeden harelili kalmasını sağlayın. Karışımı düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine cevizden daha küçük toplar sıkın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Bezeleri fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

**6 Çikolatalı karışımın hazırlanışı:**

Kremayı bir tencereye alın ve kısık ateşte karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın, çikolatayı iri parçalara kırarak ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.





Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

7 Süsleme ve servis:

Pastayı buzdolabından çıkarıp üzerine çikolatalı karışımı yayın. Bezeler ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:  
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04