

Çikolatalı Kremalı Pasta

10 - 12 dilim



pratik



yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
- 4 yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 çay bardağı süt
- 150 g oda sıcaklığında tereyağı

Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
- 1,5 su bardağı süt
- 0,5 çay bardağı süt
- 100 g bitter çikolata
- 0,5 çay bardağı krema
- 1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Keleğçeli kalıp (Ø 18 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbın tabanını ve kenarlarını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikser ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilini ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Süt ve tereyağını ilave edip 1 dakika daha çırpmaya devam edin. Mikseri düşük devrinde çırparak hazırladığınız unu azar azar ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

Pastacı kremasını 1,5 su bardağı süt ile orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın. 10 dakika beklettikten sonra mikser ile 1 dakika çırpın. Yarım çay bardağı sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın ve soğumaya bırakın.

Kremayı bir tencereye alın ve orta ısıdaki ocakta ısıtın. Kayamaya başlayınca ocaktan alın, çikolatayı ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

4 Şekillendirme:

Soğuyan pastacı kremasını mikserin düşük devrinde çırpılarak oda sıcaklığına gelen kremalı çikolatayı azar azar ekleyin. Tamamını ekleyince yüksek devirde 1 dakika daha çırpın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Yarısını hazırladığınız çikolatalı karışıma ekleyin ve 1 dakika çırpın. Bu karışımı 2 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun.

Keki üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. En üst katı ters çevirerek servis tabağına alın. Sütün 1/3'ü ile ıslatın. Kenarlarda 2 cm boşluk bırakarak krem şanti sürün ve çikolata parçaları serpin. Kenarlara hazırladığınız kremadan toplar sıkarak çerçeve yapın. İkinci katı üzerine kapatın ve aynı şekilde hazırlayın. Son kat keki koyup krem şanti yayın ve kenarlara krema sıkın. Pastayı buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

5 Servis:

Süre sonunda arzuya göre meyveler ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

