


Köpük Pasta

6 - 8 dilim

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Taban için:

200 g kakaolu bisküvi
25 g eritilmiş tereyağı
2 - 3 yemek kaşığı süt
0,5 çay bardağı fındık kırığı

Krema:

1,5 su bardağı süt
2 poşet Dr. Oetker Jelatin
70 g bitter çikolata
2 su bardağı krema
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra
Şekeri

Üzeri için:

20 g bitter çikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

1 Tabanın hazırlanışı:

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda toz haline getirin ve derin bir kaba alın. Üzerine eritilmiş tereyağı ve sütü ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Fındık kırıklarını ilave edin ve karıştırın. Kalıba alın ve kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın. Kalıbın kenarını hafif yağlayın ve pişirme kağıdından şeritler kesip kenar kısımlarına yapıştırarak çerçeve yapın.

2 Kremanın hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine jelatinleri ekleyin. Orta ateş üzerinde kaynama başlayıncaya kadar el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin.



3 Şekillendirme ve servis:

Krema ve pudra şekerini bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde köpük oluncaya kadar yaklaşık 3 dakika çırpın. Soğuyan jelatinli sütü kremanın içerisine yavaş yavaş dökerek ekleyin ve spatula ile köpüksü yapıyı söndürmeden yavaşça karıştırın.

Hazırladığınız kremadan 1,5 su bardağı kadarını ayrı bir kaba alın, üzerine 2 - 2,5 yemek kaşığı eritilmiş çikolata ekleyin ve karıştırın.

Kalan beyaz kremanın 1 su bardağını ayrı bir kaba alın, kalan çikolatanın tamamını ekleyin ve karıştırın.

Kalan beyaz kremayı kalıba alın ve yayın. Az çikolatalı kremayı kalıptaki beyaz kremanın tam ortasına gezdirmeden dökün. Kalan kremayı da aynı şekilde gezdirmeden ortasına dökün. Kürdan yardımı ile üzerine şekiller verin. Buzdolabına alın ve 2-3 saat sertleşinceye kadar bekletin.

Süre sonunda tatlıyı buzdolabından alın. Kelepçeyi çıkarın ve pişirme kağıdını dikkatlice tatlıdan ayırın. Spatula ile servis tabağına alın. Çikolatayı bıçak ile ufalayın ve pastayı süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

