



Yeyin için amma israf etməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Şokoladlı Yaş Tort

Çikolatalı Yaş Pasta



4 Ədəd yumurta
3 Çay stəkanı un
3 Çay stəkanı toz şəkər
1 Paket qabartma tozu
2 Şorba qaşığı kakao
Kremi üçün
2 Su stəkanı süd
Yarım qəhvə fincanı nişasta
Yarım qəhvə fincanı un
2 Şorba qaşığı kakao
1 Yumurta
1 Qəhvə fincanı toz şəkər
1 Ədəd banan
1 Çay stəkanı qırıq şokolad
İslatma siropu üçün:
1 Su stəkanı su
1 Çay qaşığı toz şəkər
Üzəri için:
1 Su stəkanı su
1 Su stəkanı süd
1 Qəhvə fincanı toz şəkər
2 Şorba qaşığı kakao
2 Şorba qaşığı nişasta
2 Şorba qaşığı un
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı marqarin

- # Yumurta, un və şəkər mümkünə mikserlə 10 - 15 dəqiqə çırpılır.
- # Qabartma tozu və kakao əlavə olunub, bir az qarışdırılır.
- # Yağlanmış düz, qandallı bir qəlibə tökülür.
- # 175 dərəcə sobada 45 - 50 dəqiqə bişirilir.
- # Pandispanya 1 saat qədər dinlən/istirahət etdirildikdən sonra eninə tam ortasından kəsilir.
- # Kremi üçün; bir qazana süd, nişasta, un, yumurta, toz şəkər, kakao qoyular əvvəl soyuq olaraq, sonra atəşdə pudinqdən daha tünd bir konsistensiya alana qədər bişirilir. Krem soyumağa buraxılır.
- # Soyuyan krem bir mikser köməyiylə 2 - 3 dəqiqə çırpılır. Üzərinə 1 çay stəkanı dolusu qırıq şokolad və incə incə qıyılmış banan qoyular.
- # Qaşıqla homogen olacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Beləliklə iç krem hazır olar.
- # İkiyə kəsilən pandispanyanın ilk qatına bir su stəkanı suda əridilmiş, 1 qaşığıq toz şəkərdən meydana gəlmiş islatma siropunun yarısı, pandispanyanın hər tərəfi islanacaq şəkildə gezdirilər.
- # Pandispanyanın bişirildiyi qandallı qəlibə bu isladılmış birinci qat yerləşdirilər.
- # Yenə qəlibin içindəyken hazırlanan iç kremin bütünü düz olaraq yaş pandispanyaya yayılır.
- # İkinci qat pandispanya yayılan kremin üzərinə qoyular, qalan islatma siropu ilə isladılır. Bu şəkildə soyuducunda 1 saat gözlədilər.
- # 1 saatın bitiminə yaxın üst krem hazırlanar.
- # Bunun üçün bir qazana 1 su stəkanı süd, 1 su stəkanı su, toz şəkər, kakao, nişasta, un qon/qoyular, əvvəl soyuq olaraq, sonra atəşə qoyularaq qarışdırılır.
- # Üst krem axıcı bir konsistensiyadayken ocaqdan alınar, üzərinə vanil və yağ əlavə olunaraq qarışdırılır.
- # Soyuducunda gözlədilən tortun qandallı qisimi sökülür. Üzərinə isti olaraq az əvvəl hazırlanan krem axıdılır.
- # Üzərini bıçaqla düzəltməyə ehtiyac yoxdur, yan qisimləri yüngülcə düzəldilə bilər.
- # Hazır olan tort 2 saat soyuducunda gözlədildikdən sonra xidmət edilə bilər.

Not: Arzu edilirsə tortun üzəri banan ya da şokolada rəndəsi ilə bəzədilə bilər

