KOLAY ÇİKOLATALI PASTA



1 Adet hazır pandispanya
1 Paket toz kremşanti
1 Su bardağı soğuk süt
1,5 Paket sütsüz çikolata (120 gr.)
1 Çorba kaşığı kakao
Islatmak İçin;
1 Çay bardağı süt

İlk işlem olarak buzdolabından çıkarılan çikolata, bir kağıtla tutularak, rendenin iri kenarı ile rendelenir.
Toz kremşanti 1 su barda soğuk süt ilavesiyle mikser yardımıyla katılaşana kadar çırpılır, üzerine kakao eklenir, karıştırılır.
Hazır pandispanya enine ikiye kesilir, 1 çay bardağı soğuk sütle ıslatılır. Kremşantinin yarısı pandispanyanın bir katına sürülür, üzerine rende çikolatanın yarısı konur. Üzerine diğer kat pandispanya kapatılır.
Kalan kremşanti pastanın her tarafına düzgün bir şekilde, bıçak yardımıyla sıvanır.
Üzerine ve kenarlarına kalan rende çikolata serperek ve hafif bastırarak yerleştirilir. Pasta servis tabağına aktarılır.
Kolay çikolatalı pasta buzdolabına konur, bir gece bekletildikten sonra servise sunulabilir.

Not: Daha iri çikolata rendesi isteniyorsa rendenin cips oluğu kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1049 | Adı: Kolay Çikolatalı Pasta | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:24