# 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 ıçin:
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 mümkünsə mikserlə 10 - 15 dəqiqə çırpılar.
# Qabartma tozu və kakao əlavə olunub, bir az qarışdırılar.
# Yağlanılmış düz, qandallı bir qəlibə tökülər.
# 175 dərəcə sobada 45 - 50 dəqiqə bişirilər.
# Pandispanya 1 saat qədər dinlən/istirahət etdirildikdən sonra eninə tam ortasından kəsilər.
# Kremi üçün; bir qazana süd, nişasta, un, yumurta, toz şəkər, kakao qoyular əvvəl soyuq olaraq, sonra atəşdə pudinqdən daha tünd bir konsistensiya alana qədər bişirilər. Krem soyumağa buraxılar.
# Soyuyan krem bir mikser köməyiylə 2 - 3 dəqiqə çırpılar. Üzərinə 1 çay stəkanı dolusu qırıq şokolad və incə incə qıyılmış banan qoyular.
# Qaşıqla homogen olacaq şəkildə qarışdırılar.
# Beləliklə iç krem hazır olar.
# İkiye kəsilən pandispanyanın ilk qatına bir su stəkan suda əridilmiş,
1 qaşıq toz şəkərdən meydana gəlmiş islatma siropunun yarısı, pandispanyanın hər tərəfi islanacaq şəkildə gəzdirilər.
# Pandispanyanın bişirildiyi qandallı qəlibə bu isladılmış birinci qat
yerləşdirilər.
# Yenə qəlibin içindəykən hazırlanan iç kremin bütünü düz olaraq yaş pandispanyaya yayılar.
# İkinci qat pandispanya yayılan kremin üzərinə qoyular, qalan islatma siropu ilə isladılar. 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 qoylaraq qarışdırılar.
# Üst krem axıcı bir konsistensiyadaykən ocaqdan alınar, üzərinə vanil və
yağ əlavə olunaraq qarışdırılar.
# Soyuducunda gözlədilən tortun qandallı qisimi sökülər. Üzərinə isti olaraq az əvvəl hazırlanan krem axıdılar.
# 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