Kedi Patisi

Kedi Patisi

250 qr kərə yağı
1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 paket bitter şokolad (80qr0
1 Paket vanil
Yarım çay qaşığı duz
1 Ədəd yumurta
Alabildiyi qədər un
Üzəri üçün:
Yarım paket şokolad
1,5 Yemək qaşığı hindistan qozu
Arası üçün:
1 Çay stəkanı tünd cem

Xəmir üçün lazım şokolad kiçik parçalara bölünər, bir qəhvədana qoyular.
Qəhvədan da içində su qaynayan başqa bir qaba yerləşdirilər.
Kərə yağı, vanil, pudra şəkəri, yumurta, duz çuxur bir qaba qoyular, üzərinə ərimiş şokolad əlavə edilər, krem halına gələnə qədər çəngəllə qarışdırılar.
Krem nasosundan sıxılacaq şəkildə bir xəmir olana qədər ələnmiş un əlavə edilər yoğrular. (çox da yumuşaq olamalı).
Xəmir böyük ulduz uclu krem nasosuna doldurular. Bu arada soba 185 dərəcə qızdırılar.
Soba nimçəyinə yağlı kağız sərilər, üzərinə 3 sm uzunluğunda arallıq verərək parçalar sıxılar. Isti sobada 5-10 dəqiqə bişirilər.
Peçenyelər soyuyunca, düz tərəflərinə cem sürtülər, digər peçenyelər yapışdırılar
Kedi patisinin uc qismi əvvəlcə ərimiş şokolada batırılar, sonra şokolad yaşkən hidistan qozuna bulanar.
Peçenyelər ızqara telində quruduqdan sonra ikram edilər.

Not: Kedi patisi, şokolad qatmadan, ağ rəngdə də hazırlana bilər.