

Harika kahve - ikolata

Ingrédients

- 150g yumurta akı
- 150g toz eker
- 150g pudra ekeri
- 30g kakao
- 700g tam ya lı sıvı krema
- 50g pudra ekeri
- 30g Trablit
- 150g mascarpone

Préparation

1. Yumurta aklarını çırpmaya ba layın.
2. Ayrı olarak, iki tür ekeri karı tırın.
3. Yumurta akları sertle meye ba ladı ında, ekeri yava yava ekleyin (her bir ka ık eker yumurta aklarına iyice karı tıktan sonra yeni bir ka ık ekleyin).
4. Tüm eker iyice karı tıktan ve beze sert, pürüzsüz ve parlak hale geldikten sonra ekersiz kakao tozunu ekleyin ve spatula yardımıyla dikkatlice karı tırın.
5. Beze homojen hale geldi inde, ya lı ka ıt serilmi bir tepsiye 18 cm çapında üç daire sıkın.
6. Önceden 100°C'ye ısıtılmış fırına yerle tirin ve yakla ık 1 saat pi irin.
7. Bezeler so udu unda, krem antiyi hazırlayın: sıvı kremayı çırpmaya ba layın.
8. Krem sertle meye ba ladı ında pudra ekeri, ardından mascarpone'u ve son olarak Trablit'i ekleyin.
9. E er Trablit yoksa, kahve özü veya çok sert bir kahve kullanabilirsiniz, ancak bu durumda miktarları bilmedi im için kahveyi azar azar ekleyin ve her eklemeye krem antiyi tatmayı unutmayın.
10. Montajı beklerken krem antiyi buzdolabında saklayın.
11. Montaj: Çikolata rendesi miktarı ste e ba lı: Çikolata süslemeleri (pastamı süslemek için iki farklı boyutta çikolata halkası yaptım).
12. İlk beze tabakasının üzerine kahveli krem anti sıkın.
13. İkinci beze tabakasıyla kaplayın, tekrar krem anti ve ardından krem antiyi çikolata rendesi ile kaplayın.
14. Son olarak, son beze tabakasını yerle tirin ve pastanın tamamını krem anti ile kaplayın.
15. Kenarlarını ikolata rendesi ile serpin ve iste inize göre süsleyin: Çikolata, beze, krem anti.
16. ardından afiyetle yiyin!
17. ;-) (Pasta elbette buzdolabında saklanmalıdır).