ÇİKOLATAYA BATIRILMIŞ FINDIKLI ÜÇGEN KURABİYE

225 gr un
1 gr şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
100 gr margarin
2 adet yumurta
200 gr kayısı marmelatı
Fındıklı harç için:
100 gr şeker
220 gr margarin
4 yemek kaşığı su
2 paket vanilya
200 gr fındık
200 gr badem
200 gr bitter çikolata

Hamur malzemelerinden un, hamur kabartma tozunu, şekeri, vanilyayı, yumurtaları ve oda sıcaklığındaki margarini yoğuruyorsunuz. Elinize yapışan ama buzdolabında bekletildiğinde ekmek hamuru kıvamını alacak şekilde bir hamur elde ediyorsunuz. Hamuru yarım saat buzdolabında beklettikten sonra fırın tepsisinin üzerine yaydığınız fırın kağıdını kaplayacak şekilde açıyor hamuru yayıyorsunuz.
Hamuru yayıp dinlenmeye bırakıyorsunuz. Bu arada kayısı marmelatını çırpıyor, köpürtüyorsunuz. Fırın tepsisine yaydığınız hamurun üzerine iyice püre haline getirilmiş köpürtülmüş marmelatıda yayın. Yine hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakıyorsunuz.
Fındığı ve bademleri kabukları soyulacak şekilde fırında biraz harmanlıyor kabuklarını soyuyorsunuz. Sonra bu fındık ve bademleri mutfak robotundan geçiriyorsunuz. Fındık ve bademler ince ve kalın olmak üzere karışık bir şekilde kıyılmış olacak.
Sonra bir tencereye margarini, şekeri, vanilyayı ve suyu koyuyor kaynatıyorsunuz. Yağ ve şeker eriyip su kaynayınca üzerine mutfak robotunda kıydığınız badem ve fındıkları ekliyor 3-4 dakikada kısık ateşte karıştırıyorsunuz. Sonra tencereyi içersindeki karışımın soğuması için bir kenara alıyorsunuz.
Biraz soğuduktan sonra bu fındık-badem karışımına da kayısı marmelatı yaydığınız hamurun üzerine yayıyor bir kaşık ya da spatula yardımıyla karışımın hamurun üzerine düzgün bir şekilde yayılmasını sağlıyorsunuz.
Sonra 180 derecede altlı üstlü önceden ısıttığınız fırında 25-28 dakika pişiriyorsunuz. Fındıkların üzeri çok hafif kızaracak.
Piştikten sonra tepsiyi fırından çıkarıyor soğumaya bırakıyorsunuz. Soğuduktan sonra ekmek bıçağıyla önce dikdörtgen sonra üçgen şeklinde kesiyorsunuz.
Çikolatayı benmari usulü eritiyorsunuz fındıklı üçgenlerinizin alt kısmını ve uçlarını çikolataya batırıp donmasını bekleyip daha sonra servis yapıyorsunuz.

© lezzetler.com tarif no:119253 • adı:Çikolataya Batırılmış Fındıklı Üçgen Kurabiye • gönderen:Alya Öz • indirme tarihi:19.04.2024 - 16:49