DONDURMALI ÇİKOLATALI EV BAKLAVASI

Baklava için:
1 Paket Pakmaya Buğday Nişastası
1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Buğday Unu (Hamura Yeterli Olacak Kadar Ekleyin)
1 Su Bardağı Süt (100ml)
3 Adet Yumurta
10 Yemek Kaşığı Tereyağı (180g)
1 ½ Çay Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (150ml)
½ Limonun Suyu ve Kabuğunun Rendesi
1 Su Bardağı Badem Kırığı
1 Su Bardağı Damla Çikolata
Bir Tutam Tuz
Şerbeti için
4 Su Bardağı Toz Şeker (700g)
6 Su Bardağı Su (600ml)
4-5 Adet Karanfil
½ Limonun Suyu
1 Adet Çubuk Tarçın
Servis için
2 Su Bardağı Süzme Yoğurt (400g)
1 Çay Bardağı Badem Kırığı
1 Çay Kaşığı Tarçın
1-2 Yemek Kaşığı Bal
Taze Nane Yaprakları
1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu eleyerek aktarın. Ortasını çukurlaştırıp diğer hamur malzemelerini ilave edin.
Buğday ununun kıvamını kontrol ederek eklemeye devam edip, kıvamını aldığında 10-12 dakika yoğurun.
Hazırladığınız hamuru top şekline getirip, 15 dakika dinlendirin.
Dinlenmiş hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparın.
Her bir parçayı çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta, merdane yardımı ile tepsinizle aynı ölçülerde açın.
Açtığınız baklava yufkalarını inceliğine göre 6-8 adet üst üste getirip merdane ile üzerlerinden geçin.
Aralarına badem ve damla çikolata karışımı serpiştirin.
Bu işlemi 4-5 kez tekrarlayın. En üste yufkaları 4-5 kat üst üste açıp yerleştirin.
Son katın yufkalarını kenardan tepsinin içerisine sıkıştırdıktan sonra her iki yöne kesiklerle baklava şeklini verin ve önceden 180°C ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.
Bir sos tenceresinde tüm şerbet malzemesini kaynatarak pişirin.
Ocaktan aldığınızda süzgeç yardımıyla karanfil ve çubuk tarçını içerisinden alın.
Soğuyan baklava üzerine ılık şerbeti gezdirerek dökün.
Bir karıştırma kabına süzme yoğurt, toz badem ve tarçını mikser yardımı ile 2-3 dakika karıştırın. Dondurucuda 3-4 saat bekletin.
Baklavaları, üzerinde bal gezdirilmiş yalancı yoğurt dondurması ve taze nane yaprakları ile servis edin.

Not: Yoğurt yerine mascarpone veya labne peynirinden de kremamsı bir dondurma da hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:121976 • adı:Dondurmalı Çikolatalı Ev Baklavası • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:12