SOSLU BAVYERA KEKİ

20 gr toz jelatin
5 su bardağı süt
6 yumurta sarısı
1.5 su bardağı toz şeker
200 ml krema
2.5 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
1150 gr. bitter çikolata
Yarım portakalın suyu

Jelatini soğuk su bulunan bir kaba ekleyip erimesini sağlayın. Süt, un, margarin, yumurta sarıları ve toz şekeri tencereye alıp iyice karıştırın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Yumuşamış jelatini de ekleyip karıştırın ve tencereyi ocaktan alın. Kremayı azar azar ekleyip hızlı hareketlerle karıştırın. Malzemeyi iki ayrı kaseye paylaştırın. Birine rendelediğiniz bitter çikolatayı diğerine de portakal suyunu ekleyip karıştırın. İçi buz dolu iki kase hazırlayın. Kapları içi buz dolu kapların üzerine yerleştirin. Karışımlar koyulaştıktan sonra tabanını streç film ile kapladığınız kelepçeli yuvarlak kek kalıbına portakal suyu ile hazırladığınız malzemeyi dökün. Çikolatalı malzemenin yarısını üzerine döküp şiş yardımıyla üzerinde daireler çizin. Kalan çikolatalı karışımı da üzerine döküp derin dondurucuda katılaşana kadar bekletin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:101584 • adı:Soslu Bavyera Keki • gönderen:uykusuz • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:22