# ZUCCOTTO (İTALYA)

4 adet yumurta
130 gr. toz şeker
2 tatlı kaşığı vanilya
40 gr. un
40 gr. mısır nişastası
100 gr. kıyılmış fındık
100 gr. kıyılmış badem
600 ml. krem şanti
50 gr. toz şeker
100 gr. rende çikolata
Kakao

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın, sarıları şeker ve vanilya ile çırpın. Beyazları ayrıca çırpıp sarılara ekleyin. Un ve mısır nişastasını ekleyin, iyice yedirin, hamuru yağlı kalıba boşaltp 180 derecede takribi yarım saat pişirin, kalıptan çıkarıp, soğutun. Badem ve fındık kırıklarını teflon tavada kavurun. Kremşantiyi şekerle çırpıp içine kavrulmuş badem ve fındıkları katın ve çikolatayı da katıp karıştırın, buzdolabına kaldırın. Soğuk keki enlemesine 3 kata kaesin. Çukur bir kabın içine yağlı kağıt serin, 2 parça keki şerit halinde doğrayıp kalıbın kenarlarına döşeyin, ortasını krema ile doldurun, üzerinin son parça kek ile örtün. Zucottoyu 1-2 saat buzlukta dondurun, süre sonunda servis tabağına ters çevirin, kakao serpin, servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:7359 • adı:Zuccotto (İtalya) • gönderen:Safinaz • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:09