



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADİSEBABA TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Krema karışımı için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir

5 - 6 adet ince doğranmış kuru kayısı

2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

1 adet portakal kabuğu rendesi

125 g kakaolu bisküvi

50 g eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1,5 çay bardağı krema

150 g bitter çikolata

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Geyik Sırtı Kek Kalıbı (30 cm)

Vanilyalı pudingi 2,5 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Bitter çikolatalı pudingi 2 su bardağı süt ile pişirin ve soğumaya bırakın.

Kalıbın taban ve yanlarını kapatacak şekilde pişirme kağıdı yayın. Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile

2-3 dakika çırpın. Krem şantinin yarısını vanilyalı pudinge ilave edin ve mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın.

Üzerine kuru incir, kuru kayısı, antepfıstığı ve portakal kabuğu rendesini ekleyip kaşık ile karıştırın. Kalıba döküp yayın. Kalan krem şantiyi bitter çikolatalı pudinge ilave edin ve mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Kalıba döküp yayın.

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Kalıptaki karışımın üzerine eşit miktarda yayın. Eliniz ile hafifçe bastırarak biraz yapışmasını sağlayın. Üzerini kapatıp dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Kremayı küçük bir sos tenceresine alıp kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın. Üzerine çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırıp yaklaşık 10 dakika bekletin. Tatlıyı kalıptan çıkarıp ters çevirerek bir tel ızgara üzerine alın. Üzerine ılık olan çikolatalı karışımı her tarafını kaplayacak şekilde dökün. 15 dakika bekletip servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169703 • adi:Adisebaba Tatlısı • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 23:07