



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN PASTA

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

Sos için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Kek:

4 yumurta

1 su bardağı toz şeker

4 yemek kaşığı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Islatmak için:

1,5 su bardağı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kare kalıp (28x28 cm)

Çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. Süt ve şekerli vanilini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Ayrı bir kaptan un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırın, karışıma ilave edip 2 dakika daha çırpın, kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kürdan yardımıyla kekin üzerini birçok yerinden delin ve 1,5 su bardağı sütü yüzeye kaşık kaşık dökün.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın, üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın.

Kekin üzerine yayın ve buzdolabına alın. 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine çikolatalı sos dökün.

Arzuya göre hindistancevizi rendesi ve çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 27.02.2024