



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU BADEMLİ DİLİMLER

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

Taban için:

2 su bardağı çiğ bütün badem

5 adet kuru kayısı

1 çay bardağı su

2 yemek kaşığı üzüm pekmezi

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

25 g eritilmiş tereyağı

1 paket Dr. Oetker Sütlü Çikolata Parçaları

Ahududulu karışım:

1,5 su bardağı dondurulmuş ahududu

1 çay bardağı su

2 - 2,5 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

1 çay bardağı krema

Süslemek için:

12 adet çiğ bütün badem

30 g bitter çikolata

18 - 20 adet ahududu

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (10x23 cm)

Bademleri bir kaseye alın, su kaynatıp üzerlerini kapatacak kadar dökün ve 15 dakika bekletin. Süre sonunda suyunu süzüp bademlerin kabuklarını soyun. Mutfak robotuna alın. Kuru kayısıları dörde kesin. 1 çay bardağı su ile birlikte bademlerin üzerine ekleyin. Birkaç kez öğütün. Üzerine pekmez ve kakaoyu ekleyip iyice öğütün.

Karışımı bir kaba alın, üzerine eritilmiş tereyağını ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Kalıbın içerisini streç film ile kaplayın. Hazırladığınız karışımı kalıbın tabanına kaşığın tersi ile bastırarak eşit şekilde yayın.

Ahududu, su ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp bekletmeden süzgece alın, kaşık ile bastırarak suyunu bir kaba süzün. Sıcak ahududu suyuna jelatini ekleyin, el çırpıcısı ile eriyinceye kadar iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.

Kremayı çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Soğuyan jelatinli ahududulu karışımı azar azar kremaya ilave ederek spatula yardımı ile köpüksü yapıyı söndürmeden alttan üste doğru yavaşça karıştırın. Bademli tabanın üzerine çikolata parçalarını serpin. Üzerine ahududulu karışımı yayın. Buzdolabına alın ve en az 4 saat bekletin.

Süre sonunda pastayı dilimleyin. Bademleri sıcak suda 15 dakika bekletip kabuklarını soyun. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve dilimlerin üzerine şeritler şeklinde sıkın. Bademleri ikili olarak kalp şeklinde yan yana koyun. Ahududu sıralayın ve servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:119153 • adi:Ahududulu Bademli Dilimler • gönderen:sütçüü • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:16