



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CANIM BABAMA

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

Hamur:

1 - 1,5 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao  
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası  
100 g yumuşak margarin  
1,5 çay bardağı toz şeker  
3 yumurta

0,5 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kaplama:

2 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Buğday Nişastası

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Islatmak için:

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı çözünebilir kahve

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 çay bardağı iri kırılmış fındık

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Kelepçeli kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine kakao ve nişastayı ilave edip karıştırın.

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta, süt ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız kakaolu un karışımını ilave edip kısa bir süre çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

1 poşet şeker hamurunu açıp yumuşayınca kadar yoğurun. Hafif nişasta serpilmiş tezgahta merdane ile 1 cm kalınlığında açın. Döğme yapmak için 1 cm çapında 3 adet daire kesin. Daha küçük bir yuvarlak aparatla üzerlerine basarak kenar çizgilerini oluşturun. Ortalarına ikişer adet delik yapın. Papyon yapmak için 3x20 cm boyutlarında bir şerit kesin. Orta kısmı için 1x5 cm boyutlarında bir parça daha kesin. Papyon şeklinde uçları ortada birleştirin. Ortayı hafif toplayıp kestiğiniz parçayı sarın. Uçlarına hafif su sürerek yapıştırın. Peçetelerden rulo yapıp papyonun iki tarafındaki halkaların içine oturtun ve bu şekilde kurumaya bırakın. Kalan şeker hamurunu ikinci poşet şeker hamuru ile birleştirip yoğurun. Gömleği hazırlamak için mavi jel renklendirici ilave ederek yoğurun. Üzerini kapatıp bekletin.

Soğuyan kekin üzerinde bombe varsa bıçak ile keserek düzleştirin. Keki enlemesine ikiye kesin ve üst katı taban olacak şekilde ters çevirerek servis tabağına alın. Süt ve kahveyi karıştırıp yarısı ile keki ıslatın. Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Çikolata parçaları ve fındıkları ilave edip kısa bir süre karıştırın ve kekin üzerine yayın. İkinci kat keki kapatın, pastanın üzerine elinizle baskı uygulayıp kenarlarından hafif krema çıkmasını sağlayın. Daha sonra çıkan kremayı spatula ile sıvayarak kekin kenarlarındaki boşlukları kapatın ve pürüzsüz bir yüzey elde edin. Var ise tabaktaki kek kalıntılarını temizleyin ve pastayı buzdolabına alın.

Mavi renkli şeker hamurunun yarısını yoğurarak yumuşatın ve hafif nişasta serpilmiş tezgahta 1 cm kalınlığında açın. Yakayı yapmak için 12x20 cm boyutlarında dikdörtgen bir parça kesin. Fazla bastırmadan ikiye katlayarak uzun kenarları birleştirin, daha sonra yuvarlayarak iki ucu yaka şeklinde bir araya getirin. Gömleğin ön kısmı için 1,5x15 cm boyutlarında bir şerit ve cep kesin. Kalan hamurları ayırdığınız hamurla birleştirin ve tezgaha nişasta serpip 1 cm kalınlığında açın. Pastayı buzdolabından çıkarın. Açtığınız hamuru merdane ile pastanın üzerine alın, elinizle hafif bastırarak üzerini düzeltin. Kenarlarını elinizle hafif bastırarak düz bir şekilde yukardan aşağıya doğru keke yapıştırın. Kenarda kalan fazla hamuru bıçak ile kesin ve spatula yardımı ile pastanın altına doğru yerleştirin. Hazırladığınız yaka, papyon, cep, şerit ve döğmeleri pastanın üzerine hafif su ile ıslatarak yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:168302 • adi:Canım Babama • gönderen:Gül • indirme tarihi:13.04.2025 - 14:45