



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA AŞKI

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

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
50 g oda sıcaklığında tereyağı
2 - 3 yemek kaşığı su
1 yumurta sarısı

Dolgu:

1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao
1 çay bardağı toz şeker
2,5 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 15 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu bir kaba alın. Üzerine gourmet kakao, pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı, su ve yumurta sarısını ekleyip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parça alın ve merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile 2 adet kalp çıkarın ve fırın tepsisine alın. Kalan hamuru büyük hamur ile birleştirin ve tart kalıbının içine eliniz ile hafifçe bastırarak yayın. Çatal ile birçok yerinden delin, dondurucuya alın ve 5 dakika bekletin. Süre sonunda kalp şeklindeki kurabiyeler ile birlikte fırına alın ve pişirin. Kalp kurabiyeleri pişirmenin 10. dakikasında fırından çıkarın.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Tartı fırından alın, 20 dakika bekletin ve dikkatlice kalıptan çıkarın.

Krema ve sütü bir tencereye alın. Üzerine gourmet kakao, toz şeker ve mısır nişastasını ilave edip iyice karıştırın. Orta ısıdaki ocağa alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, çikolata parçalarını ilave edip eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan tartı servis tabağına alın. Oda sıcaklığına gelen dolguyu tartın içerisine alın, üzerini düzeltin ve buzdolabında 2 saat bekletin.

Üzerine kalp kurabiyeleri yerleştirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169614 • adi:Çikolata Aşkı • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:54