



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA HAZİNESİ

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 çay bardağı su

1 su bardağı öğütülmüş fındık (kavrulmuş)

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos

2,5 çay bardağı süt

40 g rendelenmiş sütlü çikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Öğütülmüş fındıkları da ilave edip iyice karıştırın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Bıçak yardımı ile üst katın ortasından 14 cm çapında bir yuvarlak çıkartın. Çıkarttığınız pandispanyayı ufalayın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın ve ufaladığınız pandispanyayı da ilave ederek iyice karıştırın. Bu karışımı pastanın alt katının üzerine sürün ve üzerine ikinci halka katı kapatın.

Margarin, 1,5 su bardağı süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. 1 su bardağını ayırıp kalanıyla pastayı kaplayın.

Çikolatalı sosu 2,5 çay bardağı süt ile 1-2 dakika kaynatarak pişirin. İyice soğutup ayırdığınız pasta kreması ile çırpın ve pastanın üzerindeki boşluğa dökün. Buzdolabında 3-4 saat bekletin, çikolata rendesi ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:168318 • adi:Çikolata Hazinesi • gönderen:Gül • indirme tarihi:11.04.2025 - 03:55