



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI KREMALİ DİLİMLER

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

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 yumurta

0,5 çay bardağı esmer şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

150 g oda sıcaklığında tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Süslemek için:

100 g kuvertür çikolata

Unu bir kaba eleyin. Üzerine yumurta, esmer şeker, şekerli vanilin ve tereyağını ilave edin. Elinizle yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Çikolata parçalarını ekleyin ve kısa bir süre daha yoğurun. Hamuru buzdolabına alın ve 20-25 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 4x7 cm boyutlarında dikdörtgenler şeklinde kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

2,5 çay bardağı sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kremasını ilave edin mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Ayrı bir çırpma kabında yarım su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi çırpın. Hazırladığınız pastacı kreması ve krem şantiyi birleştirin ve vanilya aromasını ekleyin. Mikser ile 2 dakika daha çırpın. Çikolata parçalarını ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Soğuyan kurabiyelerin yarılarının üzerine hazırladığınız dolguyu paylaşın. Kalan kurabiyeleri üzerlerine kapatın. Buzdolabının derin dondurucu kısmında en az 1 saat bekletin.

Kuvertürü benmari yöntemi ile eritin. Servisten önce hazırladığınız tatlıları dondurucudan çıkarın ve yarılarına kadar çikolataya batırın. Donduktan sonra bekletmeden servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169014 • adı:Çikolata Parçalı Kremalı Dilimler • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:37