



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA TUTKUSU

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

Hamur:

300 g kuvertür çikolata
1 su bardağı krema
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
0,5 çay bardağı süt
3 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Dolgu:

1 su bardağı dondurulmuş ahududu
1,5 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
0,5 çay bardağı su

Süslemek için:

Antep fıstığı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

100 g kuvertürü benmari yöntemi ile ertitin. Kremayı bir kaba alın ve kısık ateşte arada karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın, kalan 200 g kuvertürü ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak oda sıcaklığında bekletin.

Kelepçeli kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarlarını yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, buğday nişastası ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin, süt ve benmari yöntemi ile erittiğiniz 100 g kuvertürü ekleyip 2 dakika daha çırpın. Üzerine un karışımını ekleyin ve düşük devirde kısa bir süre çırpın. Antep fıstıklarını ilave edip spatula yardımı ile karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alın, 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Ahududuları bir tencereye alın, üzerine toz şeker, mısır nişastası ve suyu ilave edin. Nişasta eriyinceye kadar karıştırın. Orta ateş üzerinde pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında ocağı kısın, yaklaşık 5 dakika daha arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin. Alt katı servis tabağına alın. Hazırladığınız ahududulu sosu kaşık yardımı ile üzerine yayın. Diğer keki üzerine kapatın. Soğuyan kuvertürlü krema karışımı ile keki kaplayın. Antep fıstığı ile süsleyin. Buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168327 • adi:Çikolata Tutkusu • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:09