



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BADEMLİ RULO

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

Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

4 - 4,5 su bardağı un

100 g eritilmiş tereyağı

1 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 portakal kabuğu rendesi

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Dolgu:

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 su bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem

1 yemek kaşığı toz şeker

1 portakal kabuğu rendesi

50 g eritilmiş tereyağı

1 yemek kaşığı süt

1 yumurta

Üzeri için:

2 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı

1 yemek kaşığı süt

2 yemek kaşığı yaprak badem

Süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Eritilmiş tereyağı, toz şeker, yumurta, şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi ve ılık sütü ilave edip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Kuru üzümü ilave edip tekrar yoğurun ve üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Çikolata parçalarını mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Öğütülmüş badem, toz şeker, portakal kabuğu rendesi, eritilmiş tereyağı, süt ve yumurtayı ekleyip kaşık ile iyice karıştırın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 30x40 cm boyutlarında açın.

Kenarlarda 1 'er cm boşluk bırakarak hazırladığınız dolguyu yayın. İki karşı kısa kenardan başlayarak ortaya kadar rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine alın. Süt ile 1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağını karıştırıp üzerine sürün. Bademleri serpin, 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın, üzerine eritilmiş tereyağı sürün ve soğumaya bırakın. Servisten önce üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyin.



© lezzetler.com tarif no:169229 • adı:Çikolatalı Bademli Rulo • gönderen:Gül • indirme tarihi:23.04.2025 - 21:46