



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI BADEMLİ TATLI

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

50 g yumuşak margarin  
0,5 çay bardağı toz şeker  
1 yumurta  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1 çay bardağı un  
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları  
Islatmak için:  
0,5 çay bardağı süt  
Dolgu:  
0,5 çay bardağı çekirdeksiz vişne (ikiye bölünmüş)  
0,5 çay bardağı iri kırılmış badem  
Üzeri için:  
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Bademli Puding  
2,5 su bardağı süt  
Süslemek için:  
1 çay bardağı çekirdeksiz vişne  
0,5 çay bardağı iri kırılmış badem  
2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları  
Kalıp:  
Dikdörtgen kalıp (15x20 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta ile şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ilave edin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine çikolata parçalarını ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru kalıba döküp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve bekletmeden üzerine yarım çay bardağı sütü kaşıkla yayın. Üzerine vişneleri sıralayın ve bademleri serpin.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kalıptaki kekin üzerine yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Servisten önce üzerini vişne, badem ve çikolata parçaları ile süsleyin. Servis tabaklarına yemek kaşığı ile alıp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169805 • adı:Çikolatalı Bademli Tatlı • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:05