



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KAHVELİ YANARDAĞ TOPLARI

Pandispanya için:

200 gr. Labne peyniri

4 adet yumurta

2 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı kakao

2 yemek kaşığı margarin

1+3/4 su bardağı un

4 yemek kaşığı kaynar su

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Krema için;

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

4 yemek kaşığı toz şeker

2 adet yumurtanın sarısı

3 çorba kaşığı margarin

1 kutu labne peyniri

Yarım su bardağı hindistancevizi

1 çay bardağı damla çikolata

Üst Kaplama İçin:

200 gr. Bitter çikolata

200 ml. Krema

Arasına;

Çekirdekleri ayıklanmış vişne taneleri

Islatmak için;

Yarım su bardağı soğuk süt

1 tatlı kaşığı granül kahve

1 tatlı kaşığı toz şeker

Önce yumurta sarıları ve akları ayrılır.Yumurta akları derin bir kasede bir fiske tuz ile iyice kar haline gelinceye kadar çırpılır. 1 su bardağı toz şeker mikser çalışırken yavaşça karışıma eklenir (Karışım kabı ters çevirdiğinizde dökülmeyecek hale gelene değin 5-6 dakika çırpın.) Yumurta sarıları kalan toz şekerle, şeker iyice eriyene ve karışımın hacmi iki katına ulaşana kadar çırpılır. Çırpıma devam ederken kaynar su azar azar ilave edilir. Bu karışıma labne peyniri, kakao, margarin eklenir. Un elenir, kabartma tozu ve vanilya ile karıştırılır. Yavaş yavaş karışıma eklenir. Yumurta akları alttan üste kaşıkla yavaş yavaş karıştırılarak yedirilir. 26 cm. kelepçeli kek kalıbının alt yüzeyi yağlanır. Kek karışımı kalıba boşaltılır.Önceden ısıtılmış fırında 180 veya orta derecede 35-40 dakika pişirilir.

Üst kaplama için; bir sos tenceresinde önce krema benmarı usulü kaynar hale getirilir. Bitter çikolata eklenir ve çikolata iyice eridikten sonra ocaktan alınıp soğutulur.

Bir tencerede süt, un, şeker ve yumurta sarısı tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan aldıktan sonra içine sana margarin ilave edilip karıştırılır. Biraz ılınınca labne peyniri ve hindistancevizi eklenir. Soğuyunca damla çikolata karıştırılır.

Hazırlanan pandispanyanızı ikiye kesilir, kabaran kısımları keskin bir bıçakla tıraşlanır.. İlk pandispanya katı kahveli sütle ıslatılır. Labneli krema ıslatılan pandispanya katının üzerine yerleştirilir. Vişne taneleri serpiştirilir. İkinci pandispanya katı vişnelerin üzerine yerleştirilir. Zemini yine kahveli sütle ıslatılır. Bitter çikolatalı ganajı kaşıkla pandispanyanın üst ve yan yüzeylerine sıvanır. Üst yüzeyini kestane şekerleri ile süsleyin. Üzeri isteğe göre süslenir. Bir gece buzdolabında dinlendirilip servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:125976 • adi:Çikolatalı Kahveli Yanardağ Topları • gönderen:kambi • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:44