



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEŞKÜLLÜ PASTA

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

Hamur:

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı süt

1 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Mısır Nişastası

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Dolgu:

1 su bardağı püre haline getirilmiş vişne

2 - 3 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

2,5 su bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Muz Aromalı Jel

2 su bardağı su

Süslemek için:

iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 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 şeker mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın.

Un, nişasta, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin ve karışıma ilave edin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Çikolata parçalarını ekleyin ve kısa bir süre karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Keki kalıptan çıkarıp enlemesine ikiye kesin. Alt katı tekrar kalıba koyun.

Vişne püresini toz şeker ile orta ateşte 5 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğutun ve kalıptaki kekin üzerine yayın.

Üzerine ikinci kat keki koyun.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın.

2 su bardağı suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltıp kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. 10 dakika bekletip üzerine sıcak keşkülü ekleyin ve mikserin düşük devrinde 1-2 dakika karıştırın. Bu karışımı kalıp içindeki kekin üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Antep fıstığı ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168369 • adi:Çikolatalı Keşkülü Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:53