



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI LİMON RÜYASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

320 gram un  
140 gram tereyağı  
300 gram toz şeker  
3 adet yumurta  
2 adet limonun rendesi  
2 adet limonun suyu  
235 gram süt  
1 çorba kaşığı koyu yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
1 paket kabartma tozu  
5-6 kaşık limon likörü  
1 paket hazır dolgu kreması  
1 fiske tuz  
Çikolatalı krema için  
3 paket 80 gramlık bitter çikolata  
250 gram süt kreması  
1 paket sütlü çikolata  
50 gram tereyağı

Derin bir kaptaki yağ ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın. Hazırlanan krema karışımına yumurtaları teker teker ilave edip çırpıma devam edin. İçine limon suyu ve rendesini ilave edin.

Başka bir kaba un, karbonat, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin. Yoğurt ve sütü içine koyup karıştırın. Unlu ve sütlü karışımın her birinden biraz diğerine dökün ve yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin.

Yuvarlak bir kalıbı yağlayın. İki adet 15'er santimlik yağlı kağıdı yağladığınız kalıbın içine artı işareti şeklinde yerleştirin. Hazırladığınız hamuru yağladığınız yuvarlak kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 165 derece sıcaklıktaki fırında 50 dakika pişirin.

Çikolatalı krema için süt kremasını ısıtın, küçük parçalara bölünen çikolataları içine koyun, kısık ateşte eritin.

Tereyağını ilave ettikten sonra ocağın altını kapatın. İyice karıştırıp 20 dakika kadar buzluğa atın. Sürülebilecek kıvama gelince çatalla iyice havalandırın ve pastaları kaplamak için kullanın.

Pişen hamuru soğuyunca kalıptan çıkarın, ters çevirip enine ortadan ikiye bölün. Limon şurubu ile ıslatın.

Arasına dolgu krema sürün. İki parçayı üst üste koyup hazırlanan çikolatalı krema ile kaplayın. Tercihe göre üzerine süslemeler yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:142662 • adı:Çikolatalı Limon Rüyası • gönderen:alfa&beta • indirme tarihi:21.09.2024 - 00:24