ÇİKOLATALI LOKMA

Hamuru için:
2 yemek kaşığı toz maya
2 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı şeker
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Vanilyalı krema için:
1 çay bardağı şeker
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
Çikolatalı krema için:
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı kakao
80 gram çikolata
Üzeri için:
Sütlü çikolata
Beyaz çikolata

Lokmanı hamurunu hazırlamakla başlayın.
Ilık süt, maya ve şekeri kilitli bir poşetin içine koyup güzelce karıştırın.
Mayanın harekete geçmesi için 5 dakika kadar dinlendirin.
Un ve tuzu da ekleyip poşetin kilitlerini kapatın. Hamuru poşetin üzerinden yoğurun.
Hamuru güzelce yoğurduktan sonra üzerini örterek yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın.
Bu sırada kullanacağınız kremaları hazırlayın.
Vanilyalı kremayı hazırlamak için, süt, un, şeker ve yumurtanın sarısını bir tencereye alıp karıştırın.
Kremayı sürekli karıştırın ve koyulaşana kadar pişirin.
Krema koyulaştıktan sonra vanilyayı ilave edin.
Biraz daha karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın.
Hazırladığınız kremayı ayrı bir kasenin içine alın. Kasenin üzerini streç filmle sarıp soğumaya bırakın.
Çikolatalı kremayı hazırlamak için, süt, şeker, un, nişasta ve kakaoyu bir tencereye alıp karıştırın.
Tencereyi koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.
Kaynayan kremanın içine çikolatayı da ekleyip güzelce karıştırın ve ocağın altını kapatın.
Daha sonra ayrı bir kaba aktarıp çikolatalı kremayı da streç filmle sararak üzerini kapatıp, soğumaya bırakın.
Mayalanan hamurun havasını çıkartın.
Kilitli poşetin içindeki hamuru, poşetin bir köşesinde toparlayın.
Poşetin ucunu keserek küçük bir delik açın.
Kızartma işlemine başlamak için bolca yağı tencerenin içine alın.
Ocağı orta ateşte açın ve tencerenin ısınmasını bekleyin.
Yağ ısınınca ocağı kısık ateşe alın ve poşeti sıkarak çıkan hamuru top olacak şekilde keserek kızgın yağın içine atın.
Lokmaların her yerinin eşit pişmesi için karıştırın.
Renk değiştiren lokmaları kevgir kullanarak tencereden alarak yağını süzdürün.
Daha sonra hazırladığınız kremaları, krema sıkma torbalarının içine aktarın.
Kremaları lokmaların içine bolca sıkın.
Üzeri için kullanacağınız çikolatayı benmari usulü ile eritin.
Vanilyalı ve çikolatalı krema ile doldurduğunuz lokmaları servis tabağına alın.
Lokmaların yarısının üzerine erittiğiniz sütlü çikolatayı, diğer yarısının üzerine de beyaz çikolatayı dökün.
Lokmaları dilediğiniz gibi süsleyerek hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:145079 • adı:Çikolatalı Lokma • gönderen:baron • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:05