



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTACIKLAR

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

Hamur:

50 g yumuşak margarin

1 çay bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 - 4 damla rom aroması

1,5 çay bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2 su bardağı süt

1 çay bardağı çekirdeksiz vişne (ikiye bölünmüş)

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Islatmak için:

1,5 çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

Süslemek için:

1 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

4 adet çekirdeksiz vişne

Pişirme kağıdını 20x30 cm boyutlarında kesip fırın tepsisine yerleştirin. 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, şekerli vanilin ve rom aromasını ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un, mısır nişastası, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ilave edin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Fırın tepsisine hamuru döküp pişirme kağıdı ölçülerinde yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Keki fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

2 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 arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan kekten 9 cm çapında 8 daire kesin.

1,5 çay bardağı süte 1 tatlı kaşığı toz şekeri ilave edip karıştırın ve kestiğiniz kekleri ıslatın. 4 adet keki servis tabağına sıralayın. Üzerlerine puding yayın, vişne sıralayın ve çikolata parçaları serpin, üzerlerine kalan 4 keki koyun. Kalan pudingi krema sıkma torbasına doldurun ve üzerlerine sıkın. Hindistancevizi serpip vişne batırın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip servis yapın.

