



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RAVİOLİ

MasterChef

Hamuru için:

2 adet yumurta

Yeteri kadar un

1/4 su bardağı kakao

4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Dolgu için:

80 gr bitter çikolata

80 gr beyaz çikolata

250 gr labne peyniri

250 gr mascarpone peyniri

2 damla vanilya aroması

1 adet çırpılmış yumurta

Hamuru yapıştırmak için:

1 adet yumurta

Frambuazlı sos için:

4 yemek kaşığı toz şeker

2 su bardağı dondurulmuş frambuaz

2 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı su

Süslemek için:

5-6 adet frambuaz

Öğütülmüş mısır gevreği

Bir karıştırma kabına elenmiş un, sıvı yağ, tuz, kakao, pudra şekeri ve yumurtayı alarak karıştırın. Yoğurma kıvamına gelince yoğurun ve dinlenmeye bırakın.

Hamur dinlenirken beyaz ve bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve soğumaya bırakın. Başka bir kapta labne, mascarpone peyniri, vanilya ve yumurtayı karıştırın. Eritip soğuttuğunuz çikolatayı labneli karışıma ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız kremayı 2 saat buzdolabında bekletin.

Dinlenmiş hamuru tezgaha alın ve iki parçaya ayırın. Hafifçe unlayarak merdane yardımıyla açın. İnce açtığınız hamurların ortasına, dolgu kremasını 2 parmak boşluk olacak şekilde sıkın. Dolguyu koyduğunuz yerler dışındaki hamur kısımlarına çırpılmış yumurta sürün. Dolgu koyduğunuz hamurun üzerine boş hamuru koyun ve kenarlarını parmaklarınızla bastırarak yapıştırın.

Bıçak yardımıyla raviolileri kare şeklinde kesin. Kenarlarına çatal yardımıyla şekil verebilirsiniz. Hazırladığınız raviolileri 15 dakika buzlukta bekletin. Ardından tencerede su kaynatın. Raviolileri kaynar suda 5 dakika pişirin. Sosu için tüm malzemeleri bir kapta karıştırın ve kaynatın. Kıvam alınca altını kapatın. Raviolileri servis tabağına alın. Sosla süsleyerek servis edin.

Not: Hamurun içinde çok fazla kakao kullanmak hamuru sertleştirir. Renginin çok koyu değil daha kahverengi olması gerekir.



© lezzetler.com tarif no:180031 • adı:Çikolatalı Ravioli • gönderen:dolu • indirme tarihi:16.05.2025 - 20:21