



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SOĞUK BAKLAVA

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

Yufka için:

20 adet baklavalık yufka

100 g eritilmiş tereyağı

İç malzeme:

70 g rendelenmiş bitter çikolata

1 su bardağı iri kırılmış Antep fıstığı

Üzeri için:

50 g bitter çikolata

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x32 cm)

2 su bardağı toz şeker ve 1 su bardağı suyu tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şeker eriyip kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp üzerine 1,5 su bardağı sütü ekleyin ve karıştırın. 1 su bardağı kremayı karıştırma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve el çırpıcısı ile yaklaşık 2 dakika karıştırın. Karışımı sütlü şuruba ilave edip iyice karıştırın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yufkaları ortadan ikiye kesin. 20 adet yufkayı her birinin üzerine eritilmiş tereyağı sürerek üst üste kalıba koyun.

Üzerine rendelenmiş bitter çikolata ve Antep fıstıklarını yayın. Kalan 20 adet yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üzerine koyun. Bıçak ile kare dilimlere kesin. Üzerine çok hafif tereyağı sürüp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve üzerine soğuk sütlü şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin

Bitter çikolatayı dondurucuda 20 dakika bekletin ve rendenin ince tarafında rendeleyin. Baklavayı buzdolabından çıkarıp üzerine bir süzgeç yardımı ile kakaoyu serpin. Rendelenmiş çikolatayı her bir dilimin üzerine gelecek şekilde kaşık ile koyun. Soğuk servis yapın. Baklavayı bitirinceye kadar buzdolabında bekletin.



© lezzetler.com tarif no:169819 • adı:Çikolatalı Soğuk Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:27