



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VİŞNELİ GALETTE

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

Dolgu:

1,5 su bardağı dondurulmuş çekirdeksiz vişne

1 yemek kaşığı toz şeker

0,5 çay bardağı su

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

150 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı

2 yemek kaşığı soğuk su

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Vişneleri bir tencereye alın. Üzerine toz şeker, su ve mısır nişastasını ilave edip iyice karıştırın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, küp şeklinde doğranmış soğuk tereyağı ve soğuk suyu ilave edin. Parmak uçlarınız ile karıştırın ve yoğurun. Hamur haline gelmeye başlayınca toparlayın. Yoğurma süresini uzatmayın. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Her birini eliniz ile bastırarak hafifçe yayın, streç filme sarın ve buzdolabında 20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamurları buzdolabından çıkarın. Birini pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 25 cm çapında açın. Hamurun kenarlarında 3 cm boşluk bırakarak üzerine kürdan ile kalp şekli çizin. Pişirme kağıdı ile birlikte kaldırıp fırın tepsisine koyun. Çizdiğiniz kalp şeklinin üzerine vişneli karışımın yarısını yayın. Üzerine çikolata parçalarının yarısını serpin. Kenarlarda boş bıraktığınız hamurları kalp şeklini bozmadan kaldırıp vişnelerin üzerine doğru kapatın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve üzerlerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169824 • adı:Çikolatalı Vişneli Galette • gönderen:gül • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:52