



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇILGIN DOSTLAR

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

1 çay bardağı su

3 yemek kaşığı sıvı yağ

25 g Dr. Oetker Kakao

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Islatmak için:

1 çay bardağı vişne suyu

Dolgu:

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

Üzeri için:

1 su bardağı hindistancevizi rendesi

Trüffe:

1,5 çay bardağı krema

150 g kuvertür çikolata

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekerini

100 g bitter çikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su, sıvı yağ, kakao ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alın ve vişne suyunun yarısı ile ıslatın. Üzerine bir miktar pasta kreması sürün ve vişneleri sıralayın. Üzerine ikinci kat pandispanyayı kapatın ve kalan vişne suyu ile ıslatın. Kalan pasta kreması ile pastayı kaplayın ve süsleyin. Pastanın üzerine Hindistan cevizi serpin ve buzdolabında bekletin.

Kremayı küçük bir tencereye alıp kısık ateşte arada karıştırarak kaynayınca kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve bekletmeden kuvertür, kakao ve pudra şekerini ekleyin. Kaşık ile malzemeler eriyinceye kadar iyice karıştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3 saat bekletin.

Süre sonunda buzdolabından çıkarın, 25-30 adet olacak şekilde ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Topları pişirme kağıdı üzerine sıralayıp tekrar buzdolabına alın ve 1 saat daha bekletin.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve derin bir kaseye boşaltın. Topların yarısını çikolataya bulayıp pişirme kağıdı üzerine sıralayın. Kalan topları Hindistan cevizine bulayın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Hindistancevizine bulduğunuz trüffe toplarını kürdan yardımı ile birleştirerek kardan adamlar hazırlayın. Kasede kalan çikolatayı benmari yöntemi ile tekrar eritip pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip kardan adamlara göz, ağız ve düğmeler yapın. Şekerlemeler ile burunları yapın. Çikolata kaplı trüffe topları ile birlikte pastanın üzerine sıralayın.



© lezzetler.com tarif no:168413 • adi:Çılgın Dostlar • gönderen:Gül • indirme tarihi:11.04.2025 - 02:27