



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAH VE MAT

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

Hamur:

0,5 su bardağı fındık kırığı

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 ay bardağı su

Krema:

1 poşet Dr. Oetker ikolatalı Fındıklı Puding

2 su bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 yemek kaşığı acı badem likörü

zeri için:

80 g bitter çikolata

2 - 3 yemek kaşığı krema

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Fındık kırığını yağsız tavaya alın ve kısık ateşte karıştırarak kavurun. Soğutup mutfak robotunda ğtn.

Kelepçeli kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st pişirme: 170  C

Turbo pişirme: 170  C

Yumurta, su, fındık 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. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin.

Pudingi 2 su bardağı süt ile pişirin ve soğutun. Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Pudinge 3 yemek kaşığı pasta kreması ve acıbadem likrn ilave edip 2-3 dakika çırpın. Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın, üzerine pudingli karışımı yayın ve üzerine ikinci kat pandispanyayı kapatın. Pasta kreması ile pastayı kaplayın.

Çikolatayı kremayla birlikte benmari yöntemi ile eritin. Oda sıcaklığına geldiğinde pastanın üzerini satranç tahtası şeklinde süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat soğutup dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168698 • adı:Şah ve Mat • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:40