



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERİN SULAR

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

Hamur:

100 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı süt

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

3,5 su bardağı süt

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış kabuksuz badem

Süslemek için:

1 paket Dr. Oetker Kivi - Yeşil Elma Aromalı Bitkisel Jel

2,5 su bardağı su

80 g beyaz çikolata

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

Dikdörtgen kalıp (24x32 cm)

24x32 cm boyutlarındaki kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri bir kaptan mikser ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta, şekerli vanilin ve sütü ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu eleyin, karışıma ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba dökün ve yayın. Üzerine 1 çay bardağı bademi serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Kakaolu pudingi 3,5 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp yarım 2-3 yemek kaşığı iri kırılmış bademi ilave edin, arada karıştırarak 15 dakika soğutun.

Soğuyan keki kalıptan çıkartıp enlemesine ikiye kesin. Alt katını tekrar kalıbın içine alın, üzerine pudingi yayın ve ikinci katı kapatın.

Jeli 2,5 su bardağı su ile tarifine göre hazırlayın. 20x30 cm boyutlarındaki kalıba dökün. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Donmuş olan jeli küçük küpler şeklinde kesin, dalga şekli oluşturmak için bu küpleri kekin üzerine sıralayın.

Beyaz çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdı üzerine erimiş çikolatayı köpek balığı yüzgeçleri şeklinde yayın. Buzdolabında donması için bekletin. Donmuş olan köpek balığı yüzgeçlerini jellerin üzerine batırın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169851 • adı:Derin Sular • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 16:52