



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA AŞK

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

Hamur:

50 g bitter çikolata

1 yumurta

2 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı süt

1 çay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Üzeri için:

10 adet dondurulmuş frenküzümü

2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Kalıp:

2 adet ısıya dayanıklı fincan (300 ml)

Fincanların iç kısımlarını margarin ile iyice yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 3 dakika çirpin. Şekerli vanilin, süt ve erittiğiniz çikolatayı ekleyip 1 dakika daha çirpin. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip kısa bir süre daha çirpin. Antepfıstıklarını ekleyin ve kaşık ile karıştırın.

Hamuru eşit miktarda fincanlara paylaşın. Üzerlerine frenküzümlerini sıralayıp antepfıstığı serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alıp sıcak veya ılık olarak servis yapın.

