



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HİNDİSTANCEVİZLİ ÇİKOLATALI DİLİMLER

Keki için:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı karbonat

Tuz

90 gram (1 paket: 80 gram) bitter çikolata

175 gram oda sıcaklığında tereyağı

1,5 su bardağı tozşeker

3 adet yumurta

1 çay kaşığı vanilya ekstratı

1 su bardağı buttermilk (1 su bardağı sütü ısıtın ve içine 1 çorba kaşığı limon suyu ekleyip, 10 dakika bekleterek kesilmesini sağlayın, karıştırarak kullanın)

Yarım su bardağı toz ceviz

Ara kreması için:

3 çorba kaşığı süt

3/4 su bardağı tozşeker

90 gram tereyağı

2 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı vanilya ekstratı

1 su bardağı hindistancevizi

Çikolatalı sos için:

1 paket (80 gram) bitter çikolata

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı vanilya ekstratı

2 çorba kaşığı krema

Süslemek için:

Ceviz

Un, karbonat ve tuzu yoğurma kabında karıştırın. Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip, ayrı bir kaba alın. Tozşekeri ilave edin ve mikserle iyice çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederken bir yandan çırparak birbirine yedirin. Bu karışıma unlu karışımı, buttermilk, vanilya ekstratı ve toz cevizi ekleyin. 2 Mikserin en düşük seviyesinde tüm malzeme birbiriyle özleşene kadar çırpın. Yağlanmış ve unlanmış orta boy dikdörtgen fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (pişip pişmediğini anlamak için hamura bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Soğuduktan sonra enlemesine ortadan ikiye kesin. 3 Kekin arasına sürmek için süt, tozşeker, tereyağı, yumurta sarısı ve vanilyayı küçük bir kaba alıp, karıştırarak pişirin. Hindistancevizini ekleyip karıştırdıktan sonra soğutun. Kestiğiniz kekin alt tabanının üzerine bu kremanın 2/3'ünü yayın. Diğer kek parçasını üzerine kapatın. 4 Üzerine yayacağınız çikolata sos için çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Tozşeker, vanilya ekstratı ve krema ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra soğutun. Bu sosu kekin üzerine gezdirip, kalan hindistancevizi kreması ve ceviz ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:161839 • adı:Hindistancevizli ikolatalı Dilimler • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:13.05.2024 - 17:24