



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KARELER

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

Hamur:

50 g sütlü çikolata

100 g tereyağı

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

2 su bardağı hindistancevizi rendesi

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay bardağı krema

Süslemek için:

100 g bitter çikolata

25 - 30 adet kabuksuz badem

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x30 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Çikolata ve tereyağını bir kaba alın, benmari yöntemi ile ısıtarak eritin. Ocaktan alıp karıştırın ve soğumaya bırakın.

Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini çırpma kabına alın ve mikser ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. Üzerine erittiğiniz çikolatayı ekleyip 1 dakika çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin, karışıma ilave edip 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Hindistancevizi, pudra şekeri ve kremayı bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Keki 5x5 cm boyutlarında kareler şeklinde kesin. Her kareyi iki kat elde edecek şekilde enlemesine ikiye kesin. Her birinin alt katının üzerine Hindistan cevizli karışımdan sürün ve üzerine diğer katı kapatın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve keklerin üzerine şeritler halinde sıkın, ortalarına birer adet badem koyun. Kalan çikolatayı pişirme kağıdı üzerine şekilli sıkın, donunca kağıttan ayırıp keklerin üzerine koyun.



© lezzetler.com tarif no:168504 • adi:Hindistancevizli Kareler • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:28