



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ TAÇ

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı hindistancevizli Puding

2 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı dondurulmuş frenk üzümü

Hamur:

1 yumurta

1 yumurta akı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Islatmak ve kaplamak için:

1 çay bardağı süt

1 su bardağı hindistancevizi rendesi

Süslemek için:

1 çay bardağı dondurulmuş frenk üzümü

Kalıp:

Bombeli derin metal kap (20 cm)

2 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Bombeli derin kabın iç kısmını streç film ile kaplayın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Soğuyan pudingi üzerine ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Frenk üzümünü ilave edin ve kaşık ile karıştırın.

Hazırladığınız kabın içine alın ve üzerini düzeltin. Üzerini streç filmle kapatıp dondurucuda 1-2 saat bekletin.

15x20 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, yumurta akı ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamuru hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine alın, kenarlarda 1 cm boşluk kalacak şekilde kaşık ile yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarıp üzerine bir bez örtün ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki 3 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin. Süt ve Hindistan cevizi rendesini ayrı ayrı geniş kaplara alın. Şeritleri süte arkalı önlü batırarak ısıtıp ardından hindistancevizi rendesine bulayın. Hazırladığınız tatlıyı dondurucudan çıkarın, ters çevirerek servis tabağına alın ve streç filmleri çıkarın. Hazırladığınız şeritleri üzerine aralıklı yerleştirin ve frenk üzümünü sıralayın. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

