



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PANDİSPANYA

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

Hamur:

150 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (tepeleme)

5 yumurta

125 g toz şeker

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

kakaolu pandispanya 24 26 cm hamurunun hazırlanışı ve pişirme

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşmaya kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çırpın. Süre sonunda şekerli vanilin ve sıvı yağı ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru hazırladığınız kaliba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 3-4 dakika bekletin. Kalıbın kenarlarını ince bir spatula ile sıyrarak ayırın, kelepçeyi çözün ve pandispanyayı kalıptan çıkarın. Tel üzerine alın ve soğumaya bırakın.

kakaolu pandispanya 24 26 cm 4

Pişirme kağıdını ayırıp enlemesine iki veya üçe kesin.

