



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA ORMANLI WAFFLE TORTE

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

4 yemek kaşığı tereyağı
1/4 su bardağı şeker
3 yumurta
1 su bardağından biraz az un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
Yarım su bardağı süt
1 yemek kaşığı vişne şurubu
Tuz
Vişne şurubu için:
1 su bardağı mayhoş vişne reçeli, taneleri ve suyu ayrılmış
2 yemek kaşığı vanilya
2 tatlı kaşığı mısır unu
Krema için:
2 kutu krema
8 gr. krema sabitleyicisi
Yarım su bardağı rendelenmiş çikolata
1 çay bardağı çifte kavrulmuş file badem

3 yemek kaşığı tereyağı ile şekerini krema haline getirin ve bir tutam tuz ekleyin. Yumurtaları teker teker karışıma ilave edin ve her ilaveden sonra iyice karıştırın. Un, kabartma tozu ve kakaoyu süt ilavesiyle birlikte yavaş yavaş karışıma ekleyin.

Waffle tavaısını ısıtın ve tereyağının geri kalanı ile tavayı yağlayın. Waffle karışımının üçte birini tavaya döküp pişirin. Aynı şekilde üç waffle hazırlayın. Ocağı kapatın, waffle'ların üzerine vişne şurubu sürün ve soğumaya bırakın. Aynı bir tencerede reçelin suyunu vanilya ile kaynatın. Mısır ununu iki yemek kaşığı su ile karıştırıp homojen bir karışım elde ettikten sonra bunu reçel suyunu koyulaştırmak için kullanın. Vişneleri ekleyin, ocağı kapatın ve soğumaya bırakın. Kremayı sertleşene kadar sabitleyici ile iyice harmanlayın. Kremayı ikiye ayırıp bir tanesine çikolata ekleyin. İlk waffle'ı kek tabağına alın, üzerine vişneleri yerleştirin. 10 tane vişneyi üzerini süslemek için ayırın. İkinci waffle'ı vişnelerin üzerine yerleştirip, üzerine çikolatalı kremayı yayın. Son waffle'ı da yerleştirin. Kalan beyaz kremayı bir krema torbasına doldurun ve tırtıklı bir uç yardımı ile waffle'ın üzerini süsleyin. Üzerini ayırdığınız vişneler ile süsleyip, bademleri serperek servis edin.

