



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL ÇİKOLATALI DİLİMLER

<https://yemek.name>

6 yemek kaşığı Tereyağ veya Margarin (Oda sıcaklığında)
180gr Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak parçalar halinde doğranmış.)
¾ su bardağı Un
¼ çay kaşığı Hamur Kabartma Tozu
1 çimdik Tuz
2 adet yumurta
¾ su bardağı şeker
1 çimdik Vanilya özü
½ su bardağı Ceviz (İnce doğranmış şekilde)
Çikolatalı Karamel için:
1/2 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı Su
2 yemek kaşığı Tereyağ veya Margarin (Oda sıcaklığında)
1 su bardağı Süt kreması
170 gr Sütlü Kuvertür Çikolata
Çikolatalı Ganaj için:
1/2 su bardağı Süt Kreması
1 su bardağı Bitter Kuvertür
Çikolata (Ufak doğranmış)

Tabanı oluşturacak Browni ile hazırlığa başlanır. Fırın 180 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır ve 22*33cm'lik kalıbın tabanı yağlı kağıt ile kaplanır.

Tereyağ veya margarin, ocak üzerine alınır ve kısık ateşte eritmeye başlanır. Çikolata parçaları ilave edilerek tam bir karışım olması sağlanır. Soğuması için tezgah üzerine alınır.

Un, Hamur Kabartma Tozu ve tuz, derin bir kabın içine elenir.

Yumurtalar ve şeker mikser haznesine alınarak, şekerler eriyinceye kadar çırpılır.

Soğumuş olan çikolata ve yağ eriği, bu karışıma çırpma işlemi devam edilirken dökülür. İyice karıştığından emin olunduktan sonra unlu karışım 3 seferde eklenerek, çırpma işlemine son verilir.

Dövülmüş haldeki cevizler hamura tahta bir kaşık yardımı ile yedirilir ve akışkan olan bu hamur kalıba dökülür.

Ön ısıtma yapılmış fırında 25-30 dakika pişirilir. Süre sonunda soğuması için tel ızgaraya alınır. Tam soğuma gerçekleştiğinde 22cm*22cm'lik bir kare kalıbın içine uyacak şekilde hazırlanan kekten parça kesilir ve bu kalıbın içine yerleştirilir.

Karamel için, 1 su bardağı kremanın ¼ oranındaki kısmı ayrılarak, kalan kısım buzdolabına kaldırılır. Ayrılmış olan süt kreması ocak üzerinde veya mikrodalgada kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtılır. Isıtma işlemi tamamlandığında tezgah üzerine alınır.

Ocak üzerinde, kısık ateşte bir kabın içine Toz Şeker ve su konularak kendi halinde kaynamaya bırakılır. Bu aşamada hiçbir şekilde karıştırılmayacaktır.

Rengi caramel rengine dönen bu karışım, tezgah üzerine alınır ve hala sıcak halde olan krema ve tereyağ veya margarine ilave edilir. Bu aşamada karamel kıvamının tutması için eklenen malzemeleri sıcak olması gerekiyor. İlave ettiğinizde sıcak karışımda fokurdama olacaktır. Ellerimize dikkat edin.

Hazırlanan bu karamel için eritilmiş halde olan çikolata ilave edilir. Koyu bir karışım olacaktır. Arada bir karıştırılarak soğutulur.

Buzdolabında bekletilen kalan krema ise çırpılarak koyulaştırılır ve soğumuş olan çikolatalı karamel için ilave edilir. Kalıp içinde tabanın üzerine dökülerek üstü düzgünleştirilir ve buzdolabında yaklaşık 2 saat sertleşinceye kadar bekletilir.

Ganaj için, ocak üzerinde bir kabın içine süt kreması konur ve kısık ateşte ısıtılır. Kaynamasına izin verilmeden ufak halde doğranmış çikolata parçaları ilave edilir. Pürüzsüz bir karışım oluncaya kadar karıştırılır. Tezgah üzerine alınır. Ilık halde iken buzdolabında bekletilen çikolatalı karamel tatlısının üzerine dökülür.

Bu şekilde tamamlanan tatlı 10 saat kadar buzdolabında bekletilir ve servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:130130 • adı:Karamel Çikolatalı Dilimler • gönderen:acı biber • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:38