



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TİRAMİSU

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

Hamur:

1 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

25 g yumuşak margarin

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı un

Islatmak için:

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı çözünebilir kahve

Krema:

20 adet kestane şekeri

1 poşet Dr. Oetker Tiramisu Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kalıp:

Oval kalıp (16x22 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. Süre sonunda üzerine margarin ve şekerli vanilini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Unu ilave edip, düşük devirde 1 dakika daha çırpın ve hamuru kalıba alın. Üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Süt ve çözünebilir kahveyi karıştırıp soğuyan keki ıslatın.

20 adet kestane şekerini çatal ile ezin. 2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine Tiramisu Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Ayrı bir kaba hazırladığınız kremadan 2 yemek kaşığı alıp hazırladığınız kestaneleri ekleyin ve iyice karıştırın. Kremanın yarısını kekin üzerine yayın. Üzerine kestaneli kremayı yayın ve öğütülmüş cevizleri serpin. Kalan kremayı düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve toplar şeklinde sıkarak üzerini kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Üzerine kakao serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169994 • adı:Kestaneli Tiramisu • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 12:46