



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAMBADA PASTA

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

Pandispanya:

1,5 su bardağı Dr. Oetker Pandispanya Un

2 yumurta

4 yemek kaşığı su

Dolgu:

200 g kuru kayısı (20-22 adet)

2 su bardağı su

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

80 g bitter çikolata

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x30 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kenarlarını spatula yardımı ile ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Kayısları küp şeklinde doğrayın ve 2 su bardağı su ile pişirin. 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğutun.

Blenderda püre haline getirin ve pandispanyanın üzerine yayın.

Tavukgöğsünü 2,5 su bardağı süt ile pişirin. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve iyice soğutun. Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile çırpın. Tavukgöğsünü ekleyip 3-4 dakika daha çırpın ve kayısı püresinin üzerine yayın. Buzdolabında 2 saat bekletin ve dilimleyin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, çikolatayı içine doldurun ve ucunu makas ile kesin. Pişirme kağıdı üzerine şekiller çizin ve buzdolabında dondurun.

Servis sırasında çikolataları kağıttan ayırıp dilimlerin üzerine batırın.

