



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOLİPOP KEK

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

Hamur:

75 g bitter çikolata

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı süt

80 g tereyağı

Lolipoplar için:

1,5 çay bardağı krema

1 ay bardağı Hindistan cevizi rendesi

25 - 30 adet lolipop ubuğı

Kaplamak için:

150 g sütlü ikolata

Süslemek için:

1 su bardağı iri kırılmış fındık

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekerini çırpma kabına alın.

Mikser ile yüksek devirde 3 dakika çırpın. Mikseri düşük devire alın, çırpmaya devam ederek şekerli vanilin, süt, tereyağı ve eritilmiş çikolatayı ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un karışımını azar azar ilave ederek 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Keki fırından alın ve 5 dakika sonra kalıptan çıkarın. Soğutma teli üzerine alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki bir kaba ufalayın. Kremayı ilave edip eliniz ile hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hindistan cevizi rendesini ekleyip bir süre daha yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve eliniz ile yuvarlayın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Sıcak suyun içerisinden çıkarmayın. Lolipop çubuklarının uçlarını çikolataya bulayıp yuvarladığınız keklere batırın. Dondurucuda 15-20 dakika bekletin. Süre sonunda erittiğiniz çikolataya bulayın. Dik şekilde, tercihen bardak içine koyarak bekletin. Çikolata donmadan üzerlerine fındık kırığı serpin. Donuncaya kadar bekletin ve servis yapın.

