



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIR MIR

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

Pandispanya:
1,5 ay bardağı Dr. Oetker Pandispanya Un
1 yumurta
2 yemek kaşığı su
Islatmak için:
6 - 7 yemek kaşığı süt
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
2 - 3 yemek kaşığı ilek marmeladı
30 g bitter ikolata
Renkli şekerlemeler
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 12 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kalıbın kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Pandispanya unu yumurta ve su ile 5-6 dakika çırpın. Hazırladığınız kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Kalıptan çıkarıp enlemesine ikiye kesin. Bir katın kenarından kedinin kuyruğunu oluşturmak için hilal şeklinde ince uzun bir parça kesin. Kalan pandispanyanın ucundan bir parça kesin, bunu tekrar ikiye keserek kulakları elde edin. Kalan pandispanyayı da kafa şeklinde kullanın.

Bütün kalan pandispanya katını servis tabağına yerleştirin, süt ile ıslatın ve üzerine ilek marmeladı sürün.

Yanına kafa, kulaklar ve kuyruğu yerleştirip süt ile ıslatın.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pandispanyayı krem şanti ile kaplayın, kaşığın tersi ile çukurlar oluşturarak şekillendirin. ilek marmeladı, eritilmiş çikolata ve renkli şekerlemelerle süslemeyi tamamlayın.



