



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Kek Karışımı

3 yumurta

150 g yumuşak margarin

7 - 8 yemek kaşığı süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding

2 su bardağı süt

Üzeri için:

80 g bitter çikolata

40 g beyaz çikolata

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Kakaolu kek karışımına yumurta, margarin ve su ilave edip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Ayrı bir kaba 3-4 yemek kaşığı hamur alıp kakao karışımını ekleyin ve çırpın. Beyaz hamuru 15 adet muffin kalıbına paylaşın.

Üzerlerine, panda suratı oluşturacak şekilde iki yana birer çay kaşığı kakaolu hamur koyup hafif yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun ve enlemesine ikiye kesin.

2 su bardağı sütü bir tencereye boşaltın. Üzerine puding poşetini ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın arada karıştırarak soğutun ve mikser ile çırpın.

Çikolataları benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından 2 adet huni hazırlayıp birine beyaz diğerine de bitter çikolata doldurun. Pişirme kağıdı üzerine iki renkli yuvarlaklar çizerek kulakları oluşturun ve donuncaya kadar bekletin. Kalan çikolata ile kapak olarak kestiğiniz muffinlerin üzerine göz ve burun çizin. Muffinlerin alt katlarına puding sürün, kulakları yerleştirip kapakları kapatın.



