



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PETİT FOUR (KANADA)

<https://24kitchen.com.tr>

Alt katman için:

120 gram tereyağı

80 gram esmer şeker

25 gram rendelenmiş hindistancevizi

110 gram un

Karamelli akçaağaç şurubu için:

60 gram tereyağı

90 gram akçaağaç şurubu

600 mililitre şekerli konsantre süt

Çikolatalı jöle için:

3 adet jelatin yaprağı

80 gram şeker

185 mililitre su

65 gram toz kakao

20 gram bitter çikolata

Alt katman: Fırını 170 dereceye ayarlayın. Tereyağını eritin, şeker, kıyılmış Hindistan cevizi ve un ekleyin. Fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın ve pişirme kağıdı serin. Karışımı tepsiye dökün. Kızarana kadar 20 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Karamelli akçaağaç şurubu: Fırını 170 dereceye ayarlayın. Tereyağını, akçaağaç şurubunu ve şekerli konsantre sütü kaynatın. Hafif bir karamel rengi alana kadar kısık ateşte 10 dakika pişirin. Karameli alt katmanın üstüne dökün ve fırında 15 dakika pişirin. 30 dakika soğumaya bırakın.

Çikolatalı jöle: Jelatini soğuk suya koyun. Şekerli suyu ve kakao tozunu kaynatıp 4 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın, jelatini ve çikolatayı ekleyin. Çikolatalı jöleyi kekin üstüne dökün ve katlaşması için buzdolabına koyun. Sıcak ve ıslak bir bıçakla keki 3x3 santimetrelik karelere ayırın.