



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ MALAGA

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

Hamur:

1 ay bardađı un
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
0,5 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yumurta
0,5 çay bardađı toz Őeker
1 poŐet Dr. Oetker Őekerli Vanilin
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Krema:

1 poŐet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
3 su bardađı süt
1 poŐet Dr. Oetker Krem Őanti
6 adet muz

ikolatalı sos:

1 su bardađı krema
200 g bitter çikolata
1 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x26 cm)

Kalıbın tabanına piŐirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st piŐirme: 170 C

Turbo piŐirme: 160 C

Un, kakao ve hamur kabartma tozunu karıŐtırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz Őekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. zerine Őekerli vanilin, sıvı yağ ve un karıŐımını ekleyip düŐük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alıp yayın ve piŐirin.

PiŐirme süresi: YaklaŐık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pudingi süt ile tarifine göre piŐirin. Ocaktan alın ve arada karıŐtırarak 15 dakika soğutun. Pudingi bir çırpma kabına alın ve üzerine krem Őanti poŐetini boŐaltın. Mikserin orta devrinde 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı buzdolabına alın ve 20 dakika bekletin.

Kekin kenarlarını düzeltmek için dıŐ kısmından birer cm kesip çıkarın. Kısa kenarından 6 uzun Őerit elde edecek Őekilde kesin. Bu Őeritleri ortadan ikiye kesere 12 cm uzunluğunda 12 adet dilim elde edin. Buzdolabındaki kremayı krema sıkma torbasına doldurun ve keklerin üzerine sıkın. Muzları soyup ortadan ikiye kesin ve hafif bastırarak sıktığınız kremaların üzerine yerleŐtirin. Muz ve kremanın arasındaki boŐlukları kapatmak için küçük bir spatula ile kremaları alttan üste doğru çekerek sıvayın.

Kremayı küçük bir tencereye alın ve kısık ateŐte ısıtın. Kaynamaya baŐlayınca ocaktan alın ve üzerine çikolatayı ekleyin. Eriyinceye kadar karıŐtırın ve oda sıcaklığında 10 dakika bekletin.

Bir tepsinin içine tel ızgara oturtun. Hazırladığınız kek dilimlerini üzerine sıralayın. Çikolatayı kaŐık ile üzerlerini kaplayacak Őekilde dkn. Tepsiyeye akan fazla çikolatayı kaŐık ile alıp tekrar kullanın. 10 dakika bekletip kenarlarına fındık kırığı serpin ve servis tabağına sıralayın. Buzdolabına alıp 2 saat bekletin ve soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168680 • adı:Pudingli Malaga • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:21