



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BAKLAVA

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

Yufka için:

20 adet baklavalık yufka

100 g eritilmiş tereyağı

İç malzeme:

50 g rendelenmiş beyaz çikolata

1 su bardağı iri kırılmış antepfıstığı

Üzeri için:

50 g bitter çikolata

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 - 2 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x32 cm)

2 su bardağı toz şeker ve 1 su bardağı suyu tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şeker eriyip kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp üzerine 1,5 su bardağı sütü ekleyin ve karıştırın. 1 su bardağı kremayı karıştırma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve el çırpıcısı ile yaklaşık 2 dakika karıştırın. Karışımı sütlü şuruba ilave edip iyice karıştırın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yufkaları ortadan ikiye kesin. 15 adet yufkayı, her birinin üzerine eritilmiş tereyağı sürerek üst üste kalıba koyun.

Üzerine rendelenmiş beyaz çikolata ve Antep fıstıklarını yayın. Kalan 25 adet yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üzerine koyun. Bıçak ile kare dilimlere kesin. Üzerine çok hafif tereyağı sürüp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkartıp 3 dakika bekletin ve üzerine soğuk sütlü şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Bitter çikolatayı dondurucuda 20 dakika bekletin ve rendenin ince tarafında rendeleyin. Baklavayı buzdolabından çıkarıp üzerine bir süzgeç yardımı ile kakaoyu serpin. Rendelenmiş çikolatayı her bir dilimin üzerine gelecek şekilde kaşık ile koyun. Antep fıstığı serpin ve soğuk olarak servis yapın. Tatlınızı bitirinceye kadar buzdolabında bekletin.



© lezzetler.com tarif no:170140 • adı:Soğuk Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 13:31