



SUPANGLELİ BAKLAVA

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

1 çay bardağı iri kırılmış fındık

Hamur:

80 g bitter çikolata

24 adet baklavalık yufka

50 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Düz Tabanlı Kelepçeli Kalıp (24 cm)

Sütü bir tencereye alın ve üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ilave edip ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak soğutun.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Kalıba köşeleri dışarıda kalacak şekilde bir adet yufka yerleştirin ve üzerine tereyağı sürün. Toplam 6 adet yufka oluncaya kadar aralara tereyağı sürerek üst üste yerleştirin. En üstteki yufkanın üzerine tereyağından sonra bitter çikolata sürün. Üzerine supanglenin 1/3'ünü yayın ve fındık kırığı serpin. Tekrar aralara tereyağı sürerek 6 adet yufka daha yerleştirin, çikolata sürün, supangle yayın ve fındık kırığı serpin. Bu işlemi 4 kez tekrarlayarak 24 adet yufkanın tamamını kullanın. En üstteki yufkanın üzerine sadece tereyağı sürün. Bıçak yardımı ile pasta dilimi şeklinde dilimleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin, fındık kırığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



