



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUPANGLELİ PASTA

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

Hamur:

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

Dolgu:

1 poŐet Dr. Oetker Supangle  
2,5 su bardađı süt  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter ikolata Parçaları  
0,5 su bardađı viŐne

zeri için:

0,5 su bardađı krema  
100 g bitter ikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. 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 alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. zerine süt, sıvı yağ, Őekerli vanilin ve un karıŐımını ilave edip düŐük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve piŐirin.

PiŐirme süresi: YaklaŐık 25 - 30 dakika

Keki fırından alın. 10 dakika bekletip kalıptan çıkarın. Kalıbı tekrar kullanmak için yıkayıp kurulayın.

Sütü tencereye alıp üzerine supangle poŐetini boŐaltın ve orta ateŐte sürekli karıŐtırarak piŐirin. Kaynamaya baŐlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 2-3 dakika daha piŐirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıŐtırarak soğutun.

Keki iki eŐit parça elde edecek Őekilde enlemesine kesin. İlk katını kalıbın içine oturtun. zerine supanglenin yarısını yayın. zerine ikolata parçalarını serpin ve viŐneleri sıralayın. zerine ikinci kat keki kapatın, kalan supangleyi yayın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Kremayı küçük bir tencereye alın. Kısık ateŐte ısıtın. Kaynamaya baŐlayınca ocaktan alın ve çikolatayı ilave edin. KaŐık ile karıŐtırarak çikolatayı eritin. Arada karıŐtırarak 10-15 dakika soğutun.

Pastayı buzdolabından ve kalıptan çıkarıp bir servis tabağına alın. zerine ikolatalı sosu dökün ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168730 • ad:Supangleli Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:19.09.2024 - 16:22