



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI HAMBURGERLER

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

Hamur:

1 yemek kaşığı susam

80 g bitter çikolata

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

1 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı krema

20 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

25 - 30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

1 adet muz

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Dikdörtgen kalıp (22x27 cm)

Susamları bir tavaya alın ve rengi hafif koyulaşınca kadar kavurun. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kalıpları margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Unu bir kaba alın, hamur kabartma tozunu ilave edip kaşık ile karıştırın. Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 2 dakika çırpın. Süre sonunda üzerine sıvı yağ ve sütü ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Hamurun 2/3'ünü ayrı bir çırpma kabına alın, Hindistan cevizi rendesini ilave edin ve kaşık ile karıştırın. 22x27 cm boyutlarındaki kalıba alın, üzerine hazırladığınız susamları serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın. Kalan hamura erittiğiniz çikolatayı ilave edin ve mikser ile kısa bir süre çırpın. 18 cm çapındaki kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı çırpma kabına alıp üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikserin çırpıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Yarısını ayrı bir kaba alın, yeşil jel renklendiriciyi ilave edip mikser ile çırparak renklendirin. Kalan krem şantiye sarı jel renklendiriciyi ilave edin ve karıştırın.

Soğuyan kekleri kalıplardan çıkarın. 5 cm çapında kalıp ile keserek beyaz kekten 12 adet, çikolatalı kekten de 6 adet daire çıkarın. Muzu 1 cm kalınlığında dilimleyin. Beyaz keklerin 6 adedini susamlı kısımları alta gelecek şekilde servis tabağına sıralayın. Üzerlerine çikolatalı kekleri koyun. Birer dilim muz koyun. Yeşil renkli kremayı yassı uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Muzların etrafına kıvrım vererek marul şeklinde sıkın. Sarı renkli kremayı düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun, yeşil kremaların üzerine peynir görüntüsü vererek kare şeklinde sıkın. Üst orta kısımlarına böğürtlenli sos dökün. Kalan beyaz kekleri susamlı kısımları üste gelecek şekilde hafif bastırarak üzerlerine kapatın. Buzdolabında 1 saat bekletin ve servis yapın.

