



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ŞANS

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

Hamur:

100 g yumuşak margarin

0,75 su bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

3 su bardağı süt

0,5 su bardağı fındık kırığı

0,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

5 - 6 adet renkli şekerleme

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu ayrı bir kapta karıştırıp eleyin. Unlu karışımı 2 seferde diğer karışıma ekleyerek 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Keki kalıptan çıkarıp pişirme kağıdını ayırın ve enlemesine ikiye kesin.

3 su bardağı sütü tencereye boşaltın ve üzerine puding poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 10 dakika karıştırarak ılıtın. Fındık kırığını ekleyip karıştırın ve kekin ilk katının üzerine yayın. Üzerine vişneleri sıralayıp ikinci kat keki kapatın. Buzdolabında 2 saat bekletin.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız krem şantiyi pastanın üzerine yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin ve pastanın üzerine uğur böceği yüzü ve kanatları çizin. Kalan çikolata ile pişirme kağıdı üzerine uğur böceği anteni ve noktaları çizin. Donunca kağıttan ayırıp pastanın üzerine yerleştirin. Renkli şekerlemeler ile süslemeyi tamamlayın.

