



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TATLI YILDIZIM

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

Hamur:

80 g bitter çikolata

1 - 1,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 su bardağı krema

1 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (30x33 cm)

Dr. Oetker Yıldız Kurabiye Kalıbı 6'ı

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, kakao ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ilave edip 1 dakika daha çırpın.

Erittiğiniz çikolatayı ekleyip kısa bir süre çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve 1 dakika daha çırpın.

Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki kalıptan çıkarın ve pişirme kağıdından ayırın. Yıldız şeklindeki kurabiye kalıpları ile orta ve küçük boyda 8-10 adet kek kesin. Kremayı çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 5 dakika çırpın. Toz şekeri ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve orta boy yıldızların üzerlerine sıkın. Küçük boydaki kekleri kürdan yardımı ile keklerin üzerlerine saplayın. Yıldız şeklindeki pasta süsleri ile süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168900 • adı:Tatlı Yıldızım • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:13