

Aşka Davet

Yaklaşık 8 dilim



pratik

● yaklaşık 60 dakika



1 Ön hazırlık:

Kalıbı yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurtaları ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Ayrı bir kabın içinde un, nişasta, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Unlu karışımı 2 seferde ekleyerek 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Keki fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

3 Kremanın hazırlanışı:

Bitter çikolatalı pudingi 2 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Bademleri ekleyip karıştırın.

Malzemeler:

Hamur:

100 g yumuşak margarin
1,5 çay bardağı toz şeker
4 yumurta (orta boy)
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay bardağı un
0,5 çay bardağı Dr. Oetker
Buğday Nişastası
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur
Kabartma Tozu
4 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Bitter
Çikolatalı Puding
2 su bardağı süt
1 çay bardağı iri kırılmış
kabuksuz badem

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Bitter
Çikolatalı Sos
1,5 su bardağı süt
1 paket Dr. Oetker Süsleme
Glazürü

Kalıp:

Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)



Bitter okolatalı sosu 1,5 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin.
Ocaktan alıp karıştıarak soğutun.

4 Şekillendirme:

Sođuyan keki enlemesine ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alın, üzerine hazırladığınız pudingi yayın. İkinci kat keki üzerine kapatın. Pastanın her tarafını okolatalı sos ile kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Beyaz renkli süsleme glazr tüpünü elinizle hafife ezin veya sıcak suda 1 dakika bekletin ve pastayı süsleyin. Buzdolabında 20-30 dakika bekletip dilimleyerek servis yapın.

