


Canıma

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 100 g margarin
- 100 g bitter çikolata
- 0,5 çay bardağı su
- 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 yumurta (orta boy)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 0,5 çay bardağı süt

Dolgu:

- 2 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Sos

Üzeri için:

- 2,5 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos
- 40 g sütlü çikolata
- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Kalıp:

- Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Margarin, çikolata ve suyu bir kaba alın ve benmari yöntemi ile ısıtarak malzemeler eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Esmer şeker, şekerli vanilin ve yumurtaları ayrı bir çırpma kabına alın, mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız çikolatalı karışımı ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Keki fırından çıkarın ve soğutun. Kalıptan çıkartıp enlemesine ikiye kesin. Kalıbı yıkayıp kurulayın ve kekin ilk katını tekrar kalıba koyun.



3 Dolgunun hazırlanışı:

2 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine bitter çikolatalı sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 5 dakika bekletin ve kalıptaki kekin üzerine yayın. 5 dakika bekletip üzerine ikinci katı koyun. 1 saat bekletip keki kalıptan çıkartın ve servis tabağına alın.

4 Süsleme:

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine beyaz çikolatalı sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Buzdolabında 1 saat bekletin. Soğumuş sosu kekin üzerine yayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Sütlü çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve keki süsleyin. Hazır böğürtlenli sos ile süslemeyi tamamlayın.

Tip from the Test Kitchen

- Benmari yöntemi: Su dolu bir kabın içine oturtulan daha küçük bir kaba, ısıtılacak veya eritilecek malzeme konur. Suyu kısık ateşte ısıtarak üstteki malzemenin dibi tutmadan, yanmadan ısınması veya erimesi sağlanır.

