


Lambada Pasta

Yaklaşık 16 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Pandispanya:

1,5 su bardağı Dr. Oetker
Pandispanya Un
2 yumurta (orta boy)
4 yemek kaşığı su

Dolgu:

200 g kuru kayısı (20-22 adet)
2 su bardağı su

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
0,5 su bardağı buzdolabında
soğutulmuş süt

Üzeri için:

80 g bitter çikolata

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x30 cm)

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kenarlarını spatula yardımı ile ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Kayısları küp şeklinde doğrayın ve 2 su bardağı su ile pişirin. 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğutun. Blenderda püre haline getirin ve pandispanyanın üzerine yayın.



3 Krema:

Tavukgöğsünü 2,5 su bardağı süt ile pişirin. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve iyice soğutun. Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile çırpın. Tavukgöğsünü ekleyip 3-4 dakika daha çırpın ve kayısı püresinin üzerine yayın. Buzdolabında 2 saat bekletin ve dilimleyin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, çikolatayı içine doldurun ve ucunu makas ile kesin. Pişirme kağıdı üzerine şekiller çizin ve buzdolabında dondurun.

Servis sırasında çikolataları kağıttan ayırıp dilimlerin üzerine batırın.

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.

