

Orman Meyveli Tavukgöğsü Şöleni

Yaklaşık 8 dilim



pratik

● yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1 çay bardağı un
- 1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao (25 g)
- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 50 g tereyağı
- 1 yumurta sarısı

Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
- 2,5 su bardağı süt
- 25 g margarin
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 0,5 çay bardağı fındık kırığı

Orman meyveli karışım:

- 0,5 su bardağı yaban mersini (blueberry)
- 1 su bardağı böğürtlen
- 1 limon kabuğu rendesi
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 0,5 çay bardağı su

Üzeri için:

- 0,5 çay bardağı yaban mersini (blueberry)
- 1,5 su bardağı su
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı ve yumurta sarısını ekleyip yoğurun. Hamurun yarısını eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 2 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde bastırarak yayın. Çatal yardımı ile 10-12 yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Tabanı fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarini ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine soğumuş tavukgöğsünü ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Fındık kırığını ilave edin ve kaşık ile karıştırın.

4 Orman meyveli karışımın hazırlanışı:

Yaban mersini, böğürtlen, limon kabuğu rendesi ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 7-8 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Nişastayı yarım çay bardağı suyun içine ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Bu karışımı soğuyan meyvelerin üzerine dökün. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Hazırladığınız kremanın yarısını kalıptaki tabanın üzerine dökün ve yayın. Üzerine orman meyveli karışımı yayın. Üzerine kalan kremayı dökün ve düzeltin. Buzdolabının dondurucu bölümünde 3 saat bekletin.

5 Üzerinin hazırlanışı ve servis:

Servisten 1 saat önce yaban mersini ve yarım su bardağı suyu küçük bir tencereye alıp 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve süzün. Süzdüğünüz sudan 2 yemek kaşığı alın ve bir tencereye koyun. Üzerine 1 su bardağı su, toz şeker ve nişastayı ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Tatlıyı dondurucudan çıkarıp üzerine hazırladığınız karışımı dökün. Buzdolabına alın, yaklaşık yarım saat belettikten sonra arzuya göre farklı meyvelerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Tarifte taze yerine dondurulmuş meyve de kullanabilirsiniz.

