



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AH KALBİM

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

Hamur:

275 g un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı su

150 g yumuşak margarin

Dolgu:

200 g dondurulmuş böğürtlen

3 - 4 yemek kaşığı toz şeker

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

250 ml süt buzdolabında soğutulmuş

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

6'lı Kalp Muffin Kalıbı

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, su ve margarin ilave edip iyice yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Böğürtlen ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 5 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Böğürtlenleri bir süzgece alarak suyunu ve tanelerini birbirinden ayırın.

Kalıbı margarin ile iyice yağlayın. Fırını ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Her birini elinizle bastırarak kalp şekillerin içlerini kaplayacak şekilde yayın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Kalıp içindeki hamurların üzerine fındık kırıklarını serpin ve süzdüğünüz böğürtlen tanelerini sıralayın. Üzerlerine pastacı kremasını yayın ve belirtilen fırın ayarında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Kalpleri kalıptan çıkarıp servis tabağına alın.

Süzdüğünüz böğürtlen suyunun üzerine su ilave ederek 1 su bardağına tamamlayın. Tencereye boşaltıp nişastayı ilave edin ve iyice karıştırın. Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince kalpleri süsleyin.

