



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDU KREMALI KALP PASTA

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

Hamur:

1 su bardağı un
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g yumuşak margarin
1 çay bardağı toz şeker
3 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0,5 su bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
1,5 su bardağı ahududu

Islatmak için:

0,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker

Süslemek için:

1 çay bardağı frenk üzümü
Kelepçeli kalıp (Ø 22 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, mısır nişastası ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Elediğiniz un karışımını ilave edin ve mikserin orta devrinde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Turbo pişirme:: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Keki fırından çıkarıp soğutun.

2 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetlerini boşaltın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. 1/3'ünü üzeri için ayırıp kalana badem ve ahududuları ilave edip kaşık ile karıştırın.

Keki kalıptan çıkarıp enlemesine ortadan ikiye kesin. Kelepçeli kalıbı yıkayıp kurulayın ve kelepçesini takın.

Kekin ilk katını kalıba oturtun. Süt, toz şeker ve rom aromasını karıştırıp yarısı ile keki ıslatın. Hazırladığınız ahududulu kremayı üzerine yayın. İkinci keki kapatıp kalan şekerli süt ile ıslatın. Buzdolabında en az 2 saat bekletip kalıbın kelepçesini çıkarın ve servis tabağına alın. Ayırdığınız krem şantiyi karıştırıp krema sıkma torbasına doldurun ve pastayı süsleyin. Üzerine frenk üzümünü sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168229 • adı:Ahududu Kremalı Kalp Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 03:58