



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU KARE PASTACIKLAR

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

Hamur:

1,5 ay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 ay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

1 limon kabuğı rendesi

0,5 su bardağı ahududu

Üzeri için:

2 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

5 ay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

20 g bitter çikolata

12 adet ahududu

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x30 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekerı çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde yaklaşık 2 dakika çırpın. Süre sonunda şekerli vanilin ve limon aromasını ilave edin. Düşük devirde 1 dakika süre ile çırpmaya devam ederekelediğiniz unu iki seferde ekleyin. Limon kabuğı rendesi ve ahududuyu ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Hamuru kalıba alın, yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Keki 12 eşit kareye kesin ve servis tabağına sıralayın. 5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine pastacı kreması poşetlerini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve kek karelerinin üzerine sıkın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Dilimlerin üzerini çikolata ve ahududu ile süsleyip servis yapın.

