



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KALP PASTA

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

Hamur:

- 1 ay bardağı un
- 1 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 ay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Dolgu:

- 1 kg bal kabağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet kabuk tarçın
- 6 - 7 adet karanfil
- 1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
- 2 su bardağı süt
- 80 g margarin

Süslemek için:

- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 4 - 5 adet yarım ceviz
- 1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)

Kalıbın boyutunda pişirme kağıdı kesin ve tabanına serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine un karışımı ve portakal aromasını ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan keki kalıptan çıkarıp enlemesine ortadan ikiye kesin.

Bal kabağını iri küpler şeklinde kesin. Geniş bir tencereye alın. Kabağın çeşidine göre ihtiyaç olursa yaklaşık 3-4 yemek kaşığı su ekleyip orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp biraz soğutun ve mutfak robotunda püre haline getirin. Tekrar tencereye alıp üzerine toz şeker, kabuk tarçın ve karanfilleri ekleyin. Suyunu çekinceye kadar kısık ateşte arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içindeki kabuk tarçın ve karanfilleri çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.

2 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve margarin ekleyip 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Buzdolabında beklettiğiniz pastacı kremasını çırpma kabına alın ve mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın.

Kekin bir parçasını servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın. Kremanın üzerine bal kabağını yayın ve ikinci kat keki kapatın. Buzdolabına alın ve en az 2 saat bekletin.

Toz şekeri geniş bir metal pişirme kabına alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Bal rengi olunca cevizleri ekleyin. Bir iki kez karıştırıp ocaktan alın ve pişirme kağıdı üzerine yayın. Soğuduktan sonra elinizle kopartarak cevizleri birbirinde ayırın. Pastayı buzdolabından çıkarın. Üzerine pudra şekeri serpin, cevizli krokan ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168278 • adı:Balkabalı Kalp Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:19