



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ KALPLER

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

Beze:

2 yumurta akı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay kaşığı limon suyu

Üzeri için:

80 g bitter çikolata

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

250 g küp şeklinde doğranmış çilek

1 çay bardağı fındık kırığı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

Yumurta aklarını cam veya çelik bir kaba alın ve mikserin en yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar çırpın.

Mikserin en düşük devrinde çırpmaya devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Pudra şekerini

tamamlayınca limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha çırpın. Karışımı krema sıkma torbasına doldurup fırın

tepsisine yaklaşık 8 cm çapında kalpler sıkın. Kaşık ile boşluk kalmayacak şekilde düzeltin. Kalplerin

kenarlarından bir kat daha sıkarak çerçeve oluşturun. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 60 - 70 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritip bezelerin tabanlarını kaplayacak şekilde yayın. Çikolatalar donuncaya

kadar bekletin. Üzerine küp şeklinde doğranmış çilekleri sıralayın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek

devirde 3 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurup kalplerin içini doldurun. Çilek ve fındık kırığı ile

süsleyip servis yapın.

