



FINDIKLI KÜÇÜK İKRAMLAR

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

Hamur:

3 yumurta akı
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
3 yumurta sarısı
1 su bardağı un
2 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 su bardağı fındık kırığı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

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

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Yumurta aklarını köpük oluncaya kadar 2-3 dakika çırpın. Toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika, yumurta sarılarını da ilave edip 1 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kap içerisinde un, hamur kabartma tozu, nişasta ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Karışıma ilave edin ve 1 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kaliba yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Pişirme kağıdını çıkartın, keki enlemesine üçe kesin. Sonra her daireyi üçgen şeklinde 12 eşit parçaya kesin. Krem şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın. Fındıkları ilave edip karıştırın. Her kek diliminin geniş tarafına birer yemek kaşığı fındıklı krem şanti koyun, kekin ucunu katlayarak kremanın üzerine kapatın.



