



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KALP PASTA

Hamur:

- 1 ay bardağı un
- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
- 100 g yumuşak margarin
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 4 yumurta
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Krema:

- 1 ay bardağı portakal suyu (buzdolabında soğutulmuş)
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 ay bardağı öğütölmüş fındık

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 su bardağı ahududu

Kalıp:

Kalp şeklinde kalıp (12 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, nişasta, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı 2 seferde ekleyerek toplam 1 dakika çırpın. Hamuru kalıplara paylaştırıp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Kekleri fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıplarından çıkartın ve soğumaya bırakın.

Soğuk portakal suyunu çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 4 dakika çırpın. Portakal kabuğu rendesini ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın.

Soğumuş kekleri enlemesine ortadan ikiye kesin. İlk katları servis tabağına alın. Üzerlerine kremayı paylaştırıp yayın. Öğütölmüş fındık serpin ve ikinci katları kapatın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Servisten önce üzerlerine pudra şekeri serpin ve ahududuları sıralayın.

