



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEŞELİ KALPLER

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

Hamur:

100 g yumuşak margarin

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

1,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

3 - 4 yemek kaşığı süt

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı kırılmış antepfıstığı

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Ahududu

Kalıp:

Dr. Oetker 6'lı Kalp Muffin Kalıbı

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ilave edin. Mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın. Hamuru muffin kalıbına paylaştırın. Üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından aldığınız kekleri 10 dakika sonra kalıptan çıkarın. Soğutup her birini enlemesine ikiye kesin.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine portakal kabuğu rendesini ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Keklerin ilk katlarının üzerine krem şanti yayın ve ikinci katlarını kapatın.

Pudra şekerini derin bir kaseye alın. Üzerine sütü azar azar ekleyip pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız glazürü keklerin üzerine kaşık ile yayın. Glazür donmadan antepfıstığı, çikolata parçaları ve ahududu ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168635 • adı:Neşeli Kalpler • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.05.2025 - 17:21