



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAKE AŞKINA

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

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Pancake

1,5 çay bardağı süt

1 yumurta

Pişirmek için:

Sıvı yağ

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

1 çay bardağı ahududu

1 çay bardağı böğürtlen

Pancake karışımını bir kaba boşaltın. Üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. El çırpıcısı ile pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar çırpın. Hamuru ince düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte 1-2 dakika ısıtın. Arada sıvı yağ ile yağlayarak yaklaşık 12 cm çapında kalp şeklinde hamurlar sıkarak hafif pembeleşinceye kadar arkalı önlü pişirin. 10 adet kalp şeklinde pancake pişirdikten sonra kalan hamurdan aynı boyutlarda çerçeve şeklinde içi boş kalpler sıkın ve pişirin.

2 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Badem kırıklarını ilave edin ve iyice karıştırın.

5 adet kalp şeklindeki pancake'ı aralarına pastacı kreması yayarak servis tabağına üst üste sıralayın.

Kalan 5 adet pancake'ı de üst üste koyarak aynı şekilde hazırlayın. İçi boş kalp çerçeveleri en üstlerine yerleştirin. Ortalarına meyveleri doldurup arzuya göre Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos dökün ve servis yapın.

