



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ PASTACIKLAR

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

Hamur:

5 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı ahududu

0,5 su bardağı iri kırılmış badem

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

ahududu

taze nane

Kalıp:

Kare kalıp (28x28 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin ve karışıma ilave edin. Mikserin düşük devrinde 2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve 7x7 cm boyutlarında 16 adet kare elde edecek şekilde kesin.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltıp mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Ahududu ve bademi ekleyip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız krem şantiyi 8 adet karenin üzerine sürün. Üzerlerine ikinci kek karelerini kapatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın ve kareleri kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin ve pastacıkları süsleyin. Üzerlerine birer adet ahududu ve nane yaprağı batırıp servis yapın.

