



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ DİLİMLER

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

Dolgu:

0,5 çay bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

300 g çekirdeksiz vişne

1 limon kabuğu rendesi

1 çay bardağı fındık kırığı

2 yemek kaşığı toz şeker

Hamur:

5 - 5,5 su bardağı un

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı krema

175 g oda sıcaklığında tereyağı

2 yumurta

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (23x33 cm)

Su, toz şeker ve nişastayı bir tencereye alıp kaşık ile karıştırın. Üzerine vişne ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Fındık kırığı ve toz şekeri bir kaseye alın ve karıştırın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Krema, tereyağı ve yumurtaları ilave edip yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Bir parçasını alıp hafif unlanmış tezgahta merdane ile 25x40 cm boyutlarında açın. Üzerine şekerli fındık kırığı karışımının yarısını serpin. Vişneli karışımın yarısını, kenarlarda 1 cm boşluk kalacak şekilde yayın. Hamuru geniş tarafından rulo şeklinde sarın ve bıçak ile 2 cm genişliğinde dilimleyin. Kestiğiniz hamurları fırın tepsisine yan yana dik olarak sıralayın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168905 • adı:Vişneli Dilimler • gönderen:Gül • indirme tarihi:27.04.2025 - 22:39