



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ KARPATKA (POLONYA)

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

Hamur:

2,5 ay bardağı su

50 g margarin

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı un

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

3 yumurta

2 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

1 ay bardağı su

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

2 yemek kaşığı toz şeker

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

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

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Su, margarin ve toz şekeri bir kaba alıp kaynatın. Un ve nişastayı karıştırıp kaynayan karışıma bir seferde ekleyin ve oluşan hamuru 1 dakika süreyle karıştırarak pişirin. Hamuru ocaktan alıp kabuk tutmaması için arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Bir çırpma kabına alın ve mikser ile çırparak yumurtaları teker teker ekleyin. Toplam 5 dakika ırpıttıktan sonra hamur kabartma tozunu da ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru 1,5 cm çapında yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine dıştan içe doğru sıkarak 4 cm çapında ve ortaları 2 cm yüksekliğinde olacak şekilde 12 adet daire oluşturun. Fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Süre sonunda fırın ayarını 150°C &apos;ye düşürün ve 25-30 dakika daha pişirin. Fırından ıkarın. Pişirme kağıdından alıp soğutun ve her birini ortalarından enlemesine ikiye kesin.

Su, nişasta ve toz şekeri bir tencereye alın. Kaşık ile iyice karıştırın ve vişneleri ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan vişneli karışımı topların alt katlarına paylaştırın.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurup vişneli dolguların üzerine sıkın. Üzerlerine topların üst kısımlarını kapatın ve bekletmeden servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168906 • adı:Vişneli Karpotka (Polonya) • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:20