

Ah Kalbim

6 adet



pratik

● yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

275 g un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur

Kabartma Tozu

3 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı su

150 g yumuşak margarin

Dolgu:

200 g dondurulmuş böğürtlen

3 - 4 yemek kaşığı toz şeker

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

1 poşet Dr. Oetker Vanilya

Aromalı Pastacı Kreması - Instant

250 ml süt buzdolabında

soğutulmuş

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır

Nişastası

Kalıp:

6'lı Kalp Muffin Kalıbı

1 Hamur:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, su ve margarini ilave edip iyice yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin.

2 Böğürtlenin hazırlanışı:

Böğürtlen ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 5 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Böğürtlenleri bir süzgüye alarak suyunu ve tanelerini birbirinden ayırın.

3 Kalıbı margarin ile iyice yağlayın. Fırını ısınması için önceden açın.



Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

4 Şekillendirme ve pişirme:

Hamuru buzdolabından çıkarıp hafif unlanmış tezgaha kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Her birini elinizle bastırarak kalp şekillerin içlerini kaplayacak şekilde yayın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Kalıp içindeki hamurların üzerine fındık kırıklarını serpin ve süzdüğünüz böğürtlen tanelerini sıralayın. Üzerlerine pastacı kremasını yayın ve belirtilen fırın ayarında pişirin.



Piştirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Kalpleri kalıptan çıkarıp servis tabağına alın.

5 Süsleme ve servis:

Süzdüğünüz böğürtlen suyunun üzerine su ilave ederek 1 su bardağına tamamlayın. Tencereye boşaltıp nişastayı ilave edin ve iyice karıştırın. Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince kalpleri süsleyin.