

# Ahududulu Kalp Pasta

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



## 1 Ön hazırlık:

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

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edip mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika**

Fırından çıkarıp soğutun. Kalıptan çıkarıp enlemesine ortadan ikiye kesin. Kekin ilk katını servis tabağına alın. Sütü toz şeker ile karıştırıp kaşık ile yayarak kekleri ıslatın.

## Malzemeler:

### Hamur:

1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
100 g yumuşak margarin  
1 çay bardağı toz şeker  
3 yumurta (orta boy)  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

### Islatmak için:

0,5 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı toz şeker

### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Krem Şanti  
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
200 g ahududu  
0,5 su bardağı iri kırılmış badem

### Üzeri için:

200 g ahududu  
8 - 10 adet kabuksuz badem

### Kalıp:

Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)



③ Dolgunun hazırlanışı ve süsleme:

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve yarısını servis tabağındaki kekin üzerine sıkın. Ahududu ve bademleri sıralayıp ikinci kat keki koyun. Üzerine kalan krem şantiyi şekilli olarak sıkın, ahududu ve badem ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Tarifi dondurulmuş ahududu ile de hazırlayabilirsiniz. Kullanmadan önce bir süzgeçte çözülünceye kadar bekleterek fazla suyunu süzün.

