

# Antep Fıstıklı Kalp Pasta

Yaklaşık 7 - 8 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## 1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Kalıbı 20 cm boyutuna ayarlayıp fırın tepsisine yerleştirin ve margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alıp kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 1-2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, margarin ve sütü ilave edip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını azar azar ilave ederek düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Süre sonunda fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

## Malzemeler:

### Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 2 yumurta (orta boy)
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 100 g yumuşak margarin
- 4 - 5 yemek kaşığı süt

### Puding:

- 1 poşet Dr. Oetker Antep Fıstıklı Puding
- 2 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

### Üzeri için:

- 1 çay bardağı öğütülmüş Antep fıstığı

### Kalıp:

- Dr. Oetker Varino Serisi Ayarlanabilir kalp pişirme çerçevesi (12-26 cm)



**3 Pudingın hazırlanışı:**

2 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

**4 Dolgunun hazırlanışı:**

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pudingi krem şantinin üzerine ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Soğuyan keki kalıbıyla beraber servis tabağına alın. Spatula yardımı ile kenarlarını hafifçe kalıptan ayırın. Kalıbı çıkarmayın. Kekin üzerine hazırladığınız pudingli karışımı dökün ve düzeltin. Streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 2-3 saat bekletin.

**5 Süsleme ve servis:**

Süre sonunda pastayı dondurucudan alın. 1-2 dakika bekletip spatula yardımı ile kenarlarını ayırın. Kalıptan çıkarıp üzerine öğütülmüş Antep fıstığı serpin ve dilimleyerek servis yapın.

