

Çikolatalı Bezeli Pastacıklar

4 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Beze:

- 4 yumurta akı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (25 g)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Dolgu:

- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 çay bardağı fındık kırığı

Süslemek için:

- 40 g bitter çikolata

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisi boyutunda pişirme kağıdı kesin. Üzerine kurşun kalem ile 8 cm çapında 12 daire çizin. Pişirme kağıdını ters çevirerek fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

2 Bezelerin hazırlanışı ve pişirme:

Yumurta aklarını cam veya metal çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Toz şekeri 3 seferde ekleyerek orta devirde toplam 3 dakika çırpın. Şekerli vanilin, kakao ve limon suyunu ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Yaklaşık 1 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Pişirme kağıdına çizdiğiniz dairelerin içlerini kaplayacak şekilde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

Vişne ve toz şekeri küçük bir tencereye alıp orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve arada karıştırarak kıvam alıncaya kadar 10-12 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

4 Pastacıkların hazırlanışı ve servis:

Servisten önce krem şantiyi soğuk süt ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın ve krema sıkma torbasına doldurun. Servis tabağına 1 adet beze koyun, üzerine krem şanti sıkın, vişne sıralayın ve fındık kırığı serpin. Üzerine bir beze daha koyun ve aynı işlemi tekrarlayın. Son bezeyi de koyup krem şanti, vişne, çikolata ve fındık kırığı ile süsleyin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayıp bekletmeden servis yapın.

