

# Çilekli Kalp Pasta

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



## 1 Ön hazırlık:

Kalıbı 26 cm boyutuna ayarlayın, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Pandispanyanın hazırlanışı:

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Antep fıstığını ilave edin ve yarım dakika daha mikserle çırpın. Hamurun 2/3'ünü kalıba boşaltın, üzerini düzeltin ve pişirin.

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

Fırından alın, spatula yardımıyla kenarlarından ayırın ve kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın. Kalıbı yıkayıp kurulayın, 14 cm boyutuna ayarlayıp tekrar yağlayın. Kalan hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

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

## Malzemeler:

### Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un  
3 yumurta (orta boy)  
1 çay bardağı su  
1 çay bardağı öğütülmüş Antep fıstığı

### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant  
2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış çilek  
1 çay bardağı fındık kırığı

### Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış çilek  
7 - 8 adet çilek (ikiye kesilmiş)

### Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle  
1 yemek kaşığı toz şeker  
2,5 çay bardağı su

### Kalıp:

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



Fırından alın, kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

### 3 Şekillendirme ve süsleme:

Büyük boy pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye kesin ve ilk katını servis tabağına alın. Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Çilek ve fındık kırığını ilave edin, kaşık ile karıştırıp servis tabağındaki pandispanyanın üzerine yayın. İkinci kat pandispanyayı kapatın ve onun üzerine küçük boy kalp pandispanyayı yerleştirin.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pastayı kaplayın ve süsleyin. Küp şeklindeki çilekleri küçük kalbin üzerine, yarım çilekleri de büyük kalbin kenarlarına sıralayın.

Tartjölle poşetini küçük bir tencereye boşaltın. Üzerine toz şekeri ilave edip kaşık ile karıştırın. Suyu ekleyin ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 2-3 dakika soğutun ve kaşık ile çileklerin üzerine yayın. Pastayı buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

