

# Elmalı Kalp Pasta

Yaklaşık 8 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Şurup:

- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 damla limon suyu

### Dolgu:

- 2 adet elma
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

### Hamur:

- 125 g eritilmiş margarin
- 1 yumurta (orta boy)
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 0,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı un
- 1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

### Süslemek için:

- 1 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi
- 1 adet kırmızı elma

## 1 Şurubun hazırlanışı:

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın ve 2 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

## 2 Dolgunun hazırlanışı:

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Üzerine toz şekeri ekleyip orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tarçın ve öğütülmüş cevizi ekleyin. Karıştırın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**



3 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Eritilmiş margarin, yumurta, şekerli vanilin ve toz şekeri derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine un ile hamur kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamuru 10 dakika bekletip 2 eşit parçaya bölün. Tezgah üzerinde elinizle bastırarak her birine 18 cm çapında kalp şekli verin. Bu işlem için kalp şeklinde çember de kullanabilirsiniz. İlk hamuru tepsiye alın. Üzerine elmalı karışımı yayın. Üzerine ikinci hamuru koyun ve pişirin.

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

4 Süsleme ve servis:

Keki fırından çıkartıp bekletmeden soğumuş şurubun yarısını kaşıkla üzerine dökün. 5 dakika bekletip ters çevirerek servis tabağına alın, kalan şurubu da bu yüzeye yayın. Hindistan cevizi serpin ve soğumaya bırakın. İnce dilimlenmiş elma ile süsleyerek servis yapın.

