


İncili Kalp Kurabiye

Yaklaşık 18 - 20 adet

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
150 g tereyağı (oda sıcaklığında)
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı su

Glazür:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2 - 3 yemek kaşığı su
10 - 15 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, tereyağı, şekerli vanilin ve suyu ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 15 dakika bekletin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Yaklaşık 7 cm çapında kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın. Yaklaşık 4 cm çapındaki daha küçük bir kalp kurabiye kalıbı ile kestiğiniz kalp hamurların yarısının ortalarını çıkarın. Kalan hamurları tekrar toparlayıp açın, eşit sayıda bütün kalp ve ortası çıkarılmış boş kalp hazırlayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika



3 Glazürün hazırlanışı ve süsleme:

1 yemek kaşığı pudra şekerini süzgeç ile ortası boş kalplerin üzerine serpin. 1 su bardağı pudra şekerini derin bir kaseye eleyin. 2-3 yemek kaşığı suyun içine jel renklendiriciyi ekleyin ve karıştırın. Bu renkli suyu pudra şekerine glazür kıvamına gelinceye kadar azar azar ilave ederek karıştırın. Bütün kalp kurabiyenin üzerine hazırladığınız glazürden sürün. Üzerine boş kalpten koyup inci pasta süsleri sıralayın. Kalan kurabiyeleri de aynı şekilde hazırlayın ve servis yapın.

