

Jelli İnciler

Yaklaşık 12 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 3 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 tutam tuz
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt

Üzeri için:

- 1 paket Dr. Oetker Muz Aromalı Bitkisel Jel
- 2,5 su bardağı su
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 7 - 8 adet kayısı

Kalıp:

- Dikdörtgen kalıp (22x27 cm)
- Dikdörtgen kalıp (15x20 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı (22x27 cm) margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta, toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve limon kabuğu rendesini mikser ile 2 dakika çırpın. Sıvı yağ ve sütü ilave edip 1 dakika daha çırpın, elediğiniz unu ekleyip 1 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba (22x27 cm) yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

3 Jelin hazırlanışı:

2,5 su bardağı suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Hazırladığınız jelin yarısını kalıba (15x20 cm) dökün, oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyun ve donuncaya kadar bekletin.



Kalan jeli oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Krem şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın, jeli ilave edip 1 dakika daha çırpın.

4 **Şekillendirme ve servis:**

Kayısıların çekirdeklerini ayıklayıp küp şeklinde doğrayın ve soğuyan kekin üzerine sıralayın. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın. Buzdolabında 3-4 saat bekletin.

Buzdolabında beklettiğiniz jeli küçük küpler şeklinde kesin ve pastanın üzerine sıralayın. Dilimleyerek servis yapın.

