

Kalpten Kalbe

Yaklaşık 12 adet

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

İç malzeme:

- 3 adet elma
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı krema
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yumurta (orta boy)
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 100 g yumuşak margarin
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 yumurta akı

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı kayısı reçeli

Kalıp:

- 12'li muffin kalıbı

1 İç malzemenin hazırlanışı:

Elmaları küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye alıp üzerine toz şekeri ekleyin, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar kaynatın. Ocaktan alıp tarçın ilave edin ve soğutun.

Krema, şekerli vanilin, yumurta ve toz şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız elmalı karışımı ilave edin ve kaşık ile karıştırın.

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Hamuru hazırlamak için unu eleyin. Margarin, pudra şekeri ve yumurta akını ekleyip yoğurun. Hamuru streç film ile sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C



Hamuru buzdolabından alın ve bekletmeden merdane ile 3 mm kalınlığında açın. 10 cm çapında daireler kesin. Daireleri, yağladığınız kalıpların içine, kenarları 1-2 cm yüksekliğinde olacak şekilde yerleştirin. Açtığınız hamurdan kurabiye kalıbı yardımı ile 12 adet küçük kalp kesin.

İç malzemeyi hamurla kaplı kalıplara paylaşırın ve üzerlerini düzeltin. Üzerlerine bastırmadan birer adet kalp hamur koyun ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

3 Süsleme ve servis:

Fırından aldığınız tartoletlerin üzerlerine bekletmeden fırça yardımı ile kayısı reçeli sürün. 10-15 dakika bekletip kalıplardan çıkartın. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

