


# Kremalı Kalp Pasta

2 adet

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1 çay bardağı un
- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
- 100 g yumuşak margarin
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 4 yumurta (orta boy)
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

### Krema:

- 1 çay bardağı portakal suyu (buzdolabında soğutulmuş)
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı öğütülmüş fındık

### Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 su bardağı ahududu

### Kalıp:

- Kalp şeklinde kalıp (12 cm)

## 1 Ön hazırlık:

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

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Un, nişasta, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekerini ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı 2 seferde ekleyerek toplam 1 dakika çırpın. Hamuru kalıplara paylaştırıp üzerini düzeltin ve pişirin.

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

Kekleri fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıplarından çıkartın ve soğumaya bırakın.



**3 Kremanın hazırlanışı:**

Soğuk portakal suyunu çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 4 dakika çırpın. Portakal kabuğu rendesini ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın.

**4 Şekillendirme:**

Soğumuş kekleri enlemesine ortadan ikiye kesin. İlk katları servis tabağına alın. Üzerlerine kremayı paylaştırıp yayın. Öğütülmüş fındık serpin ve ikinci katları kapatın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Servisten önce üzerlerine pudra şekeri serpin ve ahududuları sıralayın.

