

# Krokanlı Kalp Pasta

Yaklaşık 8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 80 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un  
3 yumurta (orta boy)  
1 çay bardağı su  
2 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

### Krokan:

0,5 çay bardağı toz şeker  
1,5 çay bardağı iri kırılmış Antep fıstığı

### Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması  
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
50 g yumuşak margarin

### Üzeri için:

beyaz çikolata  
öğütülmüş Antep fıstığı

### Kalıp:

Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)

## 1 Ön hazırlık:

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

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Öğütülmüş Antep fıstığını ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıbın içine döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika**

Fırından çıkardığınız kalıbın kenarlarını spatula yardımı ile ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

## 3 Krokan:

Toz şekeri çelik bir tavaya veya küçük bir tencereye alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Bal rengi olduğunda iri kırılmış Antep fıstıklarını ilave edin, karıştırıp ocaktan alın. Bekletmeden pişirme kağıdı üzerine yayın. Soğutup küçük parçalara kırın.



4 Krema:

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Soğuyan pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alıp üzerine bir miktar pasta kreması sürün. zerine hazırladığınız krokanı serpin ve ikinci kat pandispanyayı koyun. Kalan pasta kreması ile kaplayın. Beyaz ikolata ve Antep fıstığı ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

