

Lor Tatlısı

Yaklaşık 25 adet



— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Hamur:

1 çay bardağı un
0,5 çay bardağı irmik
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
250 g tatlı lor peyniri
2 yumurta (orta boy)
50 g yumuşak margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 Şurubun hazırlanışı:

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin. 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine irmik ve hamur kabartma tozunu ekleyip kaşık ile karıştırın. Tatlı lor peynirini bir çırpma kabına alın ve çatal ile ezerek topaksız hale getirin. Üzerine yumurta, margarin, toz şeker ve şekerli vanilini ekleyip mikser ile 3 dakika çırpın. Un karışımını ilave edip mikserin düşük devrinde 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız karışımı krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine, dıştan içe doğru sıkarak 5-6 cm çapında içi dolu daireler oluşturun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika



Fırından çıkarıp 2 dakika bekletin ve üzerlerine soğuk şurubu dökün. Tatlıların üst kısımlarının kuru kalmaması için arada alt üst ederek çevirin. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın. 2-3 saat bekletin ve servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Arzuya göre tarifine göre hazırlanmış Dr. Oetker Kaymak Tadında Şanti ile servis yapabilirsiniz.

