


Pastacı Kremalı Bohçalar

Yaklaşık 10 adet

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 3,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 100 g margarin
- 1 su bardağı ılık süt

Dolgu:

- 2 yemek kaşığı kayısı likörü
- 1 poşet Dr. Oetker Vanilya
- Aromalı Pastacı Kreması - Instant
- 2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
- 1 yumurta sarısı

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, margarin ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

- ## 2 Kayısları likör ile karıştırıp 30 dakika bekletin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurup 0,5 cm kalınlığında açın. 15x15 cm boyutlarında kareler elde edecek şekilde kesin.

3 Dolgunun hazırlanışı:

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Kayısları da ekleyip karıştırın. Karelerin ortalarına birer yemek kaşığı krema koyun, köşelerden bohça şeklinde kapatın. Hamurdan küçük kareler kesip üzerlerine koyun. Hazırladığınız bohçaları pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın, üzerine yumurta sarısı sürün ve 20 dakika bekletin.



4 Pişirme ve servis:

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda bohçaları fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

