


Sevimli Salyangozlar

Yaklaşık 16 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 3 yumurta (orta boy)
- 1 yumurta sarısı
- 3 - 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 5 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 poşet Dr. Oetker Muzlu Puding
- 3 su bardağı süt

Süslemek için:

- Renkli şekerlemeler

1 Ön hazırlık:

34x38 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

3 adet yumurta ve 1 yumurta sarısını mikser ile 1 dakika çırpın. Toz şeker ile şekerli vanilini ayrı bir kaptaki karıştırıp yumurtaların içine azar azar ilave ederek 2-3 dakika daha çırpın. Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Karışıma ilave edip düşük devirde 1 dakika çırpın. Karışımı pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 dakika

Fırından çıkartıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside çıkarın. Soğutup pişirme kağıdını çıkarın.



3 Dolgu ve şekillendirme:

Pudingi süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde mikser ile 1-2 dakika çırpın ve soğuyan kekin üzerine yayın. Keki 4,5 cm eninde uzun şeritler şeklinde kesin. İki uçtan rulo şeklinde sararak salyangoz şekli verin. Şekerlemeler ile süsleyin.

