


Süslü Kalp Kurabiyeler

Yaklaşık 15 - 20 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 0,5 çay kaşığı tarçın
- 0,5 çay kaşığı zencefil
- 0,5 çay kaşığı muskat rendesi
- 100 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 çay bardağı fındık kırığı
- 1 yemek kaşığı su

Üzeri için:

- 1 yumurta akı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Tarçın, zencefil ve muskat rendesini una ilave edip kaşık ile karıştırın. Üzerine tereyağı, pudra şekeri, şekerli vanilin, fındık kırığı ve suyu ilave edip iyice yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 6-7 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

3 Üzerinin hazırlanışı:

Fırını turbo pişirme 110°C dereceye ayarlayın ve çalıştırın.



Pişirme kağıdından 2 adet huni hazırlayın. Yumurta akını cam veya çelik bir kaba alın ve mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Pudra şekerini ilave edin ve mikserin düşük devrinde 30 saniye çırpın. 5 damla kırmızı jel renklendirici ilave edin ve kısa bir süre çırpın. Yarısını hazırladığınız huniye doldurun. Kaptaki yumurta akına 5 damla daha renklendirici ilave edip kısa bir süre çırpın. İkinci huniye doldurun. Uçlarını makas ile kesip kurabiyelerin üzerlerini süsleyin. Fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

