

## Vişneli Dilimler

Yaklaşık 30 - 35 dilim



biraz zaman alır

● yaklaşık 60 dakika



### Malzemeler:

#### Dolgu:

- 0,5 çay bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 300 g çekirdeksiz vişne
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı fındık kırığı
- 2 yemek kaşığı toz şeker

#### Hamur:

- 5 - 5,5 su bardağı un
- 1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı krema
- 175 g oda sıcaklığında tereyağı
- 2 yumurta

#### Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

#### Kalıp:

- Dikdörtgen kalıp (23x33 cm)

### 1 Dolgunun hazırlanışı:

Su, toz şeker ve nişastayı bir tencereye alıp kaşık ile karıştırın. Üzerine vişne ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Fındık kırığı ve toz şekeri bir kaseye alın ve karıştırın.

### 2 Hamurun hazırlanışı:

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

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**



Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Krema, tereyağı ve yumurtaları ilave edip yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Bir parçasını alıp hafif unlanmış tezgahta merdane ile 25x40 cm boyutlarında açın. Üzerine şekerli fındık kırığı karışımının yarısını serpin. Vişneli karışımın yarısını, kenarlarda 1 cm boşluk kalacak şekilde yayın. Hamuru geniş tarafından rulo şeklinde sarın ve bıçak ile 2 cm genişliğinde dilimleyin. Kestiğiniz hamurları fırın tepsisine yan yana dik olarak sıralayın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve pişirin.

**Piştirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

