YALNIZ KALPLER



1 Paket margarin
2 Adet yumurta
12 Adet badem
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı mısır nişastası
4 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Kaplama İçin;
40 gr. beyaz çikolata
1,5 Su bardağı pudra şekeri
1 Çorba kaşığı çilekli toz içecek
6 Çorba kaşığı ılık su

Ön hazırlık olarak iç bademler, kaynar sıcaklıktaki suda bir kaç dakika tutulur, çıkartılır, ince kabukları soyulur ve çok ince dövülür.
Çukur yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri konur, karıştırılır.
Üzerine yumurta eklenir, biraz daha karıştırıldıktan sonra dövülmüş badem, mısır nişastası, vanilya, kabartma tozu konur.
Yoğurmaya başlanan hamura azar azar un katılır.
Hazırlanan hamur 10 - 15 dakika dinlendikten sonra 3 parçaya ayrılır.
Her parça yarım santim kalınlığında açılır, kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesilir.
Kurabiyeler hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında açık renk kalacak şekilde pişirilir.
Kurabiyeler soğurken üst kaplaması hazırlanır. Cezveye beyaz çikolata konur, içinde su kaynayan bir kabın içine oturtulur.
Çikolata eriyince ateşten alınır, ılıyınca üzerine pudra şekeri, çilekli toz içecek ve su konur, iyice karıştırılır.
Bir fırça yardımıyla, soğuyan kurabiyelere sürülür. (Kaplama sürerken donarsa biraz ısıtarak yumuşatılabilir.)
Yalnız kalplerin kuruması için tepsiye yan yana dizilir. Daha sonra servis tabağına alınır.

Not: Kurabiye ya da pastalara uygulanan bu tür kaplamalara glazür adı verilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 23 | Adı: Yalnız Kalpler | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:21