



شیرینی قلبی رد ولوت کرم دار

کره نرم شده مرغوب 250 گرم . خاک قند یا شکر قنادی 80 گرم

عصاره وانیل 1 قاشق چایخوری . رنگ خوراکی قرمز 1 قاشق چایخوری

نشاسته یا آرد ذرت 1/2 فنجان . آرد سفید الک شده 225 گرم

پودر کاکائو 1 قاشق چایخوری . نمک 1/2 قاشق چایخوری

مواد لازم جهت تهیه کرم شیرینی قلبی

پنیر خامه ای ۱۱۳ گرم . کره ۱ قاشق چایخوری . خاک قند ۱۵۰ گرم

طرز تهیه شیرینی قلبی رد ولوت: فر را تا دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید و سینی فر را با کاغذ شیرینی بپوشانید .

با هم زن برقی کره و شکر را در یک کاسه خوب باهم مخلوط کنید تا کرمی رنگ و پفکی شود. رنگ قرمز و عصاره وانیل را اضافه کنید و آرام هم بزنید. در ظرفی دیگر آرد، پودر کاکائو و نمک را باهم خوب مخلوط کنید و وقتی یکدست شد آنها را روی مخلوط اضافه کنید و به کمک کفگیر چوبی آنها را زیر و رو کنید تا مایه شیرینی نرمی بدست بیاید.

قبل از اینکه بخواهید آنها را با دست به شکل قلب در بیاورید اجازه دهید تا ۱۰ دقیقه استراحت کند. این کار را برای این انجام می دهید که کره در دستانتان آب نشود. کمی دستانتان را به ارد آغشته کنید و گلوله هایی از شیرینی بردارید و با دستانتان به آن شکل دهید. ضخامت شیرینی باید ۰.۵ سانتی متر و عرض آن تقریباً ۳.۵ سانتی متر باشد.

شیرینی ها را روی کاغذ روغنی بچینید و آنها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر بپزید. پس از این مدت ۵ دقیقه آنها را خنک کنید. سپس آنها را از بغل برش بزنید و به دو نیم تقسیم کنید. در این فاصله کرم شیرینی را حاضر کنید.

طرز تهیه کرم شیرینی: کره و پنیر خامه ای را از قبل درون اتاق قرار دهید تا خیلی سرد نباشند. آنها را با همزن برقی باهم خوب مخلوط کنید. خاک قند را اضافه کنید و انقدر بهم بزنید تا یکدست شود.

حالا کرم را با قاشق در وسط شیرینی ها بمالید و پخش کنید، سپس روی دیگر شیرینی را قرار دهید.