



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ANNELER GÜNÜ PASTASI

Eyüp Sevinç

1 paket pastatabanı
500 g. taze çilek
500 g. şeker hamuru
Kırmızı gıda boyası
100 g. buğday nişastası
Keki ıslatmak için;
100 g. toz şeker
100 ml su
Sıvama Ganache için;
200 g. bitter çikolata
150 ml krema
Krema için;
500 g. süt
70 g. un
4 adet yumurta sarısı
5 g. vanillin
115 g. toz şeker
55 g. tereyağı

KREMANIN HAZIRLANIŞI;

Sütün 3/2 sini, vanilin ve toz şekeri bir tencerenin içine koyun ve ocakta kaynama noktasına getirin. Başka bir kabın içerisinde yumurta sarılarını, ayırdığınız sütü ve unu bir çırpma teli yardımı ile karıştırın. Isıttığınız sütün bir kısmını yumurtalı karışıma dökün ve bir çırpma teli ile karıştırarak iki karışımı birbirine yedin. Tüm karışımı tencereye boşaltın ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra tereyağını ekleyin ve karıştırın. Tereyağı eridikten sonra soğumaya bırakın.

PASTANIN HAZIRLANIŞI;

Pastabanı ıslatmak için toz şekeri ve suyu bir tencereye koyun ve on dakika kadar kaynatın, soğutun. Çikolatayı bir bıçak yardımı ile doğrayın. Bir tavada kremayı kaynama noktasına getirin, ocaktan alın ve doğradığınız çikolataları içersine ekleyin. Soğutun. Çileklerin yapraklarını kesin yıkayın ve doğrayın. Pastabanınızı kalpli kek kalıbı ile kesin ve hazırlayıp soğuttuğunuz şekerli şurup ile ıslatın. Islattığınız pastabanın üzerine bir sıkma torbası yardımı ile kremayı sıkın ve yıkayıp doğradığınız çilekleri dizin. Pastabanınızın ikinci katına da aynı işlemi uygulayın ve son katınızı da ıslatın ve üzerine koyun. Buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin. Pastanızı dolaptan çıkarttıktan sonra hazırladığınız çikolatalı ganache ile bir spatula yardımı ile sıvayın ve tekrar dolaba koyun. Şeker hamurunuzu yoğurun ve nişasta ile bir merdane kullanarak açın ve pastanızın üzerine serin. Elinizle düzelterip kenarlarında kalan fazla parçalarını kesin ve düzeltin. Hamurunuzun bir kısmını gıda boyası ile renklendirin ve merdane ile açın. Minik kalpli şekillerle hamurunuzda şekiller verip hamuru fırça ile hafif ıslatarak kapladığınız pastanızın üzerine yapıştırıp dekore edin. Hamurdan kurdele yapıp pastanızın en alt kısmını kaplayın



© lezzetler.com tarif no:121026 • adı:Anneler Günü Pastası • gönderen:ahmet yüzbaşıoğlu • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:58