ARABA LASTİĞİ PASTA

1 paket Pandispanya Un
3 tane Yumurta
8 yemek kaşığı su
50 gr yumuşak sana margarin
1 su bardağı şeftali suyu
1 poşet kakaolu puding
3 su bardağı süt
1 paket Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
2 adet muz

Pandispanya ununu çırpma kabına alın, yumurta ve suyu ilave edip mikser ile 7-8 dakika çırpın. Pişirme kağıdı serilmiş kalıba alın, üzerini düzeltip fırında pişirin.
Fırından çıkartıp soğutun. Kalıptan çıkartıp pişirme kağıdını ayırın ve enlemesine ortadan ikiye kesin. Her ikisini de şeftali suyu ile ıslatın.
Pudingi 3 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.
Margarini çırpma kabına alın, mikser ile 1 dakika çırpın. Soğuk süt ve vanilinli pasta kremasını ilave edip 2-3 dakika daha çırpın. Hazırladığınız pasta kremasından üst süsleme için 2 yemek kaşığı ayırın. Soğumuş pudingten de 2 yemek kaşığı ayırın. Kalan pasta kreması ve pudingi birleştirip mikser ile 1-2 dakika çırpın.
Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın, üzerine krema sürün. Muzları küp şeklinde dilimleyip kremanın üzerine sıralayın ve ikinci kat pandispanyayı kapatın. Pastayı kalan krema ile kaplayın. Kaplama esnasında pastanın kenarlarını araba lastiği şeklinde ovalleştirin. Çatal yardımı ile çizgiler oluşturarak lastik şekli verin. Ayrılmış pasta kreması ve puding ile lastiğin jantlarını yapın.
Pastayı buzdolabında 2-3 saat bekletin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:125251 • adı:Araba Lastiği Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:35