



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR PASTASI

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta

1 ay bardağı toz şeker

50 g margarin

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 ay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

12 adet ilek

ilekli krema için:

200 g ilek

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 paket Dr. Oetker Limon Aromalı Jel

5 ay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Beyaz krema için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 28 cm)

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

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 150 °C

Yumurta ve şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine margarin, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Soğuduktan sonra kalıbın kelepçesini çıkartıp yıkayın ve tekrar takın.

12 adet ileği ayıklayıp ortadan ikiye kesin ve kalıbın çerçevesi boyunca dizin.

200 g ileği yarım çay bardağı pudra şekeri ile püre haline getirin.

2,5 çay bardağı suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve eriyinceye kadar karıştırın. Eridikten sonra kalan 2,5 çay bardağı soğuk suyu ilave edin ve bir süre daha karıştırın.

Soğuk sütü bir çırpma kabına alın, üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile 2- 3 dakika çırpın. Üzerine ilekli püreyi ve oda sıcaklığına gelen jelin yarısını ilave edip iyice karıştırın.

Diğer krem şantiyi de süt ile çırpın. Ayırdığınız jeli ilave edin ve iyice karıştırın.

Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayı, üzerine de ilekli kremayı yayın. Bir atal yardımı ile alttan üste doğru hafifçe karıştırarak yüzeye yer yer beyaz kremadan çıkartın.

Üzerini düzeltip buzdolabında 3-4 saat bekletin. Kalıbın kelepçesini çözün ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:44323 • adı:Bahar Pastası • gönderen:PROZAC • indirme tarihi:20.04.2024 - 17:57