ÇİÇEKLİ PASTA

Malzeme:
Beyaz şeker hamuru
10 adet yumurta
8 kahve fincanı toz şeker
10 kahve fincanı Bizim Mutfak Un
4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
1 litre krema
400 gram bitter çikolata
150 gram kremşanti
1 su bardağı soğuk süt
2 su bardağı antepfıstığı
gıda boyası
mini boncuk şeker

Fırını önceden 175 derecede ısıtın. Yumurtaları ve tozşekeri derin bir kaba alıp, yumurtaların rengi beyazlaşana kadar yaklaşık mikserle çırpın. Ayrı bir kapta un, kakao ve kabartma tozunu elekten geçirerek karıştırın. Yumurtalı karışıma unlu karışımı azar azar ilave ederek tahta bir kaşıkla karıştırın. Yağladığınız kalıba kakaolu pandispanyayı boşaltın ve fırına verin. Ganaj için kremayı derin bir kabın içinde ısıtın. Çikolataları ufak parçalara ayırın ve kremaya ilave edin. Karıştırarak çikolataların erimesini sağlayın ve soğumaya bırakın. Diğer tarafta krem şantiye soğuk süt ekleyip mikserle çırpın. Soğuyan ganaja krem şantiyi ekleyip karıştırın. Pandispanyayı fırından alın. Ilıdığında kalıptan çıkartın. İyice soğuduktan sonra üç parçaya kesin. Tabağa ilk katı alın. Üzerine hazırladığınız ganajdan yayın. İkinci katı üzerine yerleştirin. Bu katın üzerine de ganaj yayıp üzerine antepfıstıklarını yerleştirin. Fıstıkların üzerine bir kat daha ganaj yayın. Son katı da ganajın üzerine yerleştirin. Pastayı, süslemesini hazırlayana kadar buzdolabına kaldırın. Süsleme için kaç farklı renk kullanacaksanız beyaz şeker hamurundan o kadar parça kopartıp birkaç damla gıda boyası damlatın ve tam olarak karışana kadar yoğurun. Beyaz şeker hamurunu merdaneyle incelterek açın ve pastanın üzerini kaplayın. Renkli şeker hamurlarını da merdaneyle incelterek açın. Yeşil hamurdan yaprak şeklinde parçalar kesin. Çiçek şeklindeki kalıplarla her renkten farklı büyüklükte çiçek şeker hamurları çıkartın. Zevkinize göre bir araya getirerek çiçekleri hafifçe ıslattığınız elinizle üst üste yapıştırın. Çiçekleri pastanın üzerine yine hafifçe ıslattığınız elinizle yerleştirin. Aralarına yaprak hamur şekerlerini yerleştirin. Çiçeklerin orta kısımlarına yenilebilir mini boncuk şekerler yerleştirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49750 • adı:Çiçekli Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:45