DÜĞÜN PASTASI

Büyük pastanın hamuru (26 cm çapta):
5 yumurta sarısı,
6 yemek kaşığı kaynar su,
100 g toz seker,
1 paket vanilya,
5 yumurta akı,
50 g toz seker,
100 g un,
50 g nişasta,
1 silme tatlı kasığı kabartma tozu.
Küçük pastaların hamuru (20 ve 14 cm çapta):
5 yumurta sarısı,
6 yemek kaşığı kaynar su,
100 g tozşeker,
1 paket vanilya,
5 yumurta akı,
50 g toz şeker,
100 g un,
50 g nişasta,
1 silme tatlı kaşığı kabartma tozu.
Kreması:
300 g tereyağı,
4 yumurta sarısı,
150 g pudra sekeri,
2 paket nuga,
2 yemek kaşığı rendelenmiş, sütlü çikolata.
Üstü:
1 yumurta akı,
600 g pudra şekeri,
biraz su,
4 renkte gıda boyası.
Dekorasyon:
4 paket çikolata (kalp seklinde),
200 g badem ezmesi,
100 g pudra şekeri,
4 renkte yemek boyası.

Hamurları ayrı ayrı hazırlayın. Büyük pastayı tek başına, küçük pastaları birlikte pişirin.

Büyük pasta:
Yumurta sarılarını kaynar su ile çırpın. Şeker ve vanilya ilave edin, beyaz bir köpük elde edilene dek devamlı çırpın. Yumurta aklarını da sert köpük haline getirin, çırpma sırasında şekeri azar azar dökün. Yumurta akını yumurta sarısından oluşmuş karışımın üstüne koyun. Un, nişasta ve kabartma tozunu karıştırarak eleyin ve yumurtalı karışımların üstüne dökün. Unu fazla karıştırmadan yedirin. Hamuru yağlanmış bir kalıbın içine dökün ve 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Piştikten sonra pandispanyayı bıçak sokarak kalıbın kenarından ayırın. Kalıbı ters çevirerek pandispanyayı bir ızgaranın üstüne devirin ve soğumaya bırakın.

Küçük pasta:
Küçük pastaların hamurlarını aynı şekilde hazırlayın. Küçük pastaların pişme süresi 35-40 dakika. Pandispanyayı yatay olarak 2 kez kesin.

Krema:
Yumuşak tereyağını beyaz bir köpük elde edilene dek çırpın. Dönüşümlü olarak yumurta sarılarını ve pudra şekerini karıştırın. Nugayı benmaride eriterek ılımaya bırakın. Ilık nugayı ve rendelenmiş çikolatayı kremaya karıştırın. Pandispanyaları krema sürerek birleştirin.

Üstü:
Yumurta aklarını köpürtün, pudra şekeri ve az su karıştırın, kırmızı gıda boyası katın. Bu karışımı pastanın üstüne dökün, biraz kurumasını bekleyin. Pastanın kenarlarını çikolata kalpleri ile süsleyin. Badem ezmesinin

üçte ikisini kırmızı, üçte birini yeşil gıda boyası ile boyayın. Kırmızı badem ezmesinden güller, yeşilinden yapraklar yapın (gerekirse, daha önce kartondan şablon hazırlayın). Yaprak damarlarını bıçak sırtı ile belirtin. Gülleri ve yaprakları yaklaşık 1 saat kurumaya bırakın ve pastayı dekore edin.

© lezzetler.com tarif no:19301 • adı:Düğün Pastası • gönderen:iştah • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:45