DÜĞÜN PASTASI

Pandispanya hamuru (3 kez yapılacak):
7 yumurta,
5 yemek kaşığı sıcak su,
175 g seker,
150 g un,
1 silme tatlı kaşığı kabartma tozu,
50 nişasta,
100 g soyulmuş, rendelenmiş badem.
Fazladan:
1 kavanoz kayısı marmeladı.
Krema:
600 g tereyağı,
250 g pudra şekeri,
1 çubuk vanilyanın içi,
8 yumurta sarısı,
Dekorasyon:
200 g badem ezmesi,
200 g pudra şekeri,
kakao.

Pandispanya hamuru (3 kez): Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını su ve 125 g şeker ile beyaz köpük haline gelene dek çırpın. Un, nişasta ve kabartma tozunu eleyin. Yumurta aklarını köpürtün, kalan şekeri birlikte çırpın. Yumurta köpüğü, unu ve bademleri yumurta sarılı karışıma karıştırın. Hamuru 30 x 25 cm büyüklüğünde, yağlanmış ve un serpiştirilmiş bir kalıba dökün. Pandispanya hamurunu 180 derecede ısıtılmış fırın da yaklaşık 50 dakika pişirin. Pastayı kalıplardan sökün ve 1 gece boyunca soğumaya bırakın. Beyaz kartondan 3 farklı bulut şekli kesin, pastayı bu şablonlara göre kesin. Marmeladı ısıtarak süzgeçten geçirin ve bulut şekillerine sürün. Bulutları üst üste koyun.
Krema: Tereyağı beyaz krema haline gelene dek çırpın (en iyi netice mutfak robotunda alınır). Elenmiş pudra şekerini ve vanilyayı karıştırın, yumurta sarılarını azar azar katın. Pastayı krema ile kaplayın.
Dekorasyon: Badem ezmesini 150 g pudra şekeri ile yoğurun, bir kısmını boyayın. Gelin ve damadı şekillendirin. Kalan pudra şekerini kakao ve az sıcak su ile karıştırın, damadın frağını ve şapkasını boyayın. Kalan badem ezmesinden küçük yıldızlar kesin. Gelinle damadı üst buluta oturtun. Bulutları yıldız ve renkli şekerler ile dekore edin.

© lezzetler.com tarif no:19473 • adı:Düğün Pastası • gönderen:Atiye Alkış • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:44