



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PASTA

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 çay bardağı su

1 portakal kabuğu rendesi

Krema:

2 adet portakal

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 adet portakal (ince dilimlenmiş)

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kelepçeli kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpin. Portakal kabuğu rendesini ilave edip 1 dakika daha çırpin. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Portakalların kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın ve blenderda püre haline getirin. Üzerine pasta kreması ve sütü ekleyerek mikser ile 2-3 dakika çırpin.

Pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Arasına krema sürüp kapatın. Üzerini de krema ile kaplayın ve pastayı buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Portakal dilimleri ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

