UĞUR BÖCEĞİ PASTACIK

Hamuru için:
Yarım su bardağı toz şeker
2 tane yumurta
50 g yumuşak margarin
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
1 poşet antepfıstıklı puding
2,5 su bardağı süt
Süslemek için:
6 tane çilek
20 gr çikolata

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Ayrı bir kabın içinde un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Unlu karışımı 2 seferde ekleyerek toplam 1 dakika çırpın. Fırın tepsisinin içine pişirme kağıdı yerleştirin. Üzerine 26x11 cm boyutlarındaki yağlanmış oval varino kalıbı yerleştirin. Kalıbın içine hazırladığınız hamuru dökün ve pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Pişirme kağıdını ayırın.
2,5 su bardağı sütü tencereye boşaltıp üzerine puding poşetini ilave edin ve tarifine göre pişrin. Ocaktan alıp 10 dakika karıştırarak ılıtın. Pudingi kalıptaki kekin üzerine döküp yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.
Çilekleri yıkayıp kurulayın ve ortadan ikiye kesin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Çileklerin sivri kısımlarını çikolataya bulayarak uğur böceklerinin kafalarını oluşturun. Kalan çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip uğur böceklerine kanat ve nokta çizin.
Bıçak yardımı ile pastanınnın kenarlarından hava aldırarak kalıbı çıkarın ve üzerine uğur böceklerini sıralayın.



© lezzetler.com tarif no:125248 • adı:Uğur Böceği Pastacık • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:31