



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KOZALAK PASTA

Pandispanyası için:

3 adet büyük boy yumurta

120 gr Pakmaya Pudra Şekeri

1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

125 gr un

Kreması için:

1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması

1,5 su bardağı süt

25 gr margarin

1 kase dondurulmuş vişne

Çikolatalı kaplaması için:

4 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

50 gr margarin veya tereyağı

Trüflü kozalak için:

1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata

1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

1 çay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

4 dilim kakaolu kek

Kavrulmuş file badem

Pandispanyası için yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni köpük köpük olana dek yaklaşık 10 dakika boyunca çırpın.

Elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Şekerli Vanilin'i ekleyin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birleştirin.

Hamuru, tabanına yağlı kağıt serilmiş yuvarlak bir kelepçeli kalıba dökün.

Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, 35-40 dakika pişirin.

Trüflü kozalak için Pakmaya Sütlü Parça Çikolataları benmari usulü eritin. Rendelenmiş portakal kabuğu ile ufalanmış keki ekleyin. Yoğurup hamur elde edin. Elinizle kozalak şeklinde yoğurun. Hamurun üzerine fotoğrafta gördüğünüz gibi, parçalanmadan kavrulmuş file bademleri batırın.

Kreması için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı, soğuk sütü ve oda ısısında yumuşamış margarini mikser yardımı ile katılaşıncaya kadar iyice çırpın.

Pişen pandispanyayı fırından çıkarın, soğuyunca enine ikiye kesin. Üçte birini arasına sürün, üzerine vişneleri serpin ve diğer pandispanyayı üzerine kapatın.

Kalan pasta kremasını pandispanyanın kenarlarına ve üzerine ince bir spatula yardımı ile sıvayın.

Pastayı buzdolabına aktarın, 1 saat buzdolabında bekletin.

Çikolata kaplaması için Pakmaya Bitter Parça Çikolataları ve margarini benmari usulü eritin.

Buzdolabında beklettiğiniz pastayı ızgara telin (telin altına büyük bir tepsi yerleştirin ki çikolatalar bu tepsiye aksın) üzerine alın. Erittiğiniz bitter çikolatayı pandispanyanın üzerine, her tarafını kapatacak şekilde akıtın. Oda ısısında 15 dakika beklettikten sonra buzdolabına aktarın. Birkaç saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:122116 • adi:Vişneli Kozalak Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:45