



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU DİKEY PASTA

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

Pandispanya:

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

50 g yumuşak margarin

1 su bardağı ahududu

1 su bardağı kabuksuz badem

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kalp

32x40 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikser ile yaklaşık 5 dakika çırpın. Şekerli vanilin ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını azar azar ekleyerek çırpma devam edin. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

35x45 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekerini serpin. Fırından çıkardığınız pandispanyayı bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun ve soğumaya bırakın.

Soğuyan pandispanyayı pişirme kağıdından dikkatlice ayırın. 8 cm genişliğinde 4 adet şerit olacak şekilde kesin.

Pasta kremasını margarin ve süt ile tarifine göre çırpın. Düz bir servis tabağına kenarlarından taşacak şekilde streç film serin. Pandispanya şeritlerinin üzerine 0,5 cm kalınlığında pasta kreması sürün. Üzerlerine ahududuları ve ikiye bölünmüş bademleri sıralayın. Pandispanyalardan birini kısa kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Sarmayı tamamlayınca ikinci bir şerit ile birleştirip üzerine sarmaya devam edin. Bu şekilde devam ederek tüm şeritleri sarın. Ruloyu yan yatırarak servis tabağına alın ve etrafını streç film ile kaplayın. Buzdolabına alın ve 40-45 dakika bekletin. Kalan pasta kremasını pastayı kaplamak için buzdolabında bekletin.

Pastadan streç filmi çıkarın. Beklettiğiniz kremayı mikser ile kısa bir süre çırpın ve pastayı kaplayın. Tekrar buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Pasta süsleri ile süsleyin ve servis yapın.

