



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTACIKLARI

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta sarısı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı ılık süt

50 g oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta akı

0,5 su bardağı yaprak badem

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

3 su bardağı süt

1 limon kabuğu rendesi

Süslemek için:

1 - 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Unu derin bir kaba eleyip üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Toz şeker, yumurta sarıları, şekerli vanilin ve ılık sütü ilave edip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru tezgaha alıp biraz yayın ve üzerine tereyağını koyun. Alttan üste doğru hamuru katlayarak tereyağını hamura iyice yedirin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar işlemi tekrarlayın. Hamuru yoğurduğunuz kaba alın, üzerini kapatın ve 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 10 eşit parçaya bölün. Bir parçasını alıp elinizde yuvarlayarak top şekline getirin. Üzerine hafifçe bastırıp biraz yassılaştırın ve fırın tepsisine koyun. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye sıralayın. Üzerlerini kapatıp 20 dakika bekletin.

Yumurta akını kaseye alıp çatal ile iyice çırpın. Hamurların üzerine sürüp yaprak bademi serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca limon kabuğu rendesini ekleyin. Ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan kekleri enlemesine ikiye kesin, alt katlarını servis tabağına alın ve üzerine kremayı yayın. İkinci kat kekleri üzerlerine kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin. Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

