



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ALMAN PASTASI

Hamuru için  
1 paket yaş maya  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı ılık su  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
Yarım paket margarin  
1 adet yumurta  
4 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
Muhallebi için:  
1 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı süt  
1-2 çorba kaşığı margarin  
1 paket sade krem şanti  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Hamurumuz için geniş bir kaba mayayı, tuzu, toz şekerini ve ılık suyu alıp mayayı eritelim daha sonra diğer malzemelerimizi ekleyelim ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurumuzu oda sıcaklığında 45-50 dakika mayalanmaya bırakalım. Daha sonra hamurumuzdan yumurtadan biraz daha küçük parçalar koparıp yuvarlayalım ve fırın tepsimize dizelim bu şekilde hamurlarımızı tepside yaklaşık 15 dakika tekrar mayalanmaya bırakalım. Daha sonra önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında hamurlarımızı üzerleri iyice kızarana kadar pişirelim ve fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Hamurlarımız soğurken biz de muhallebinin yapımına geçelim. Geniş bir tencereye şekerimizi alalım. Üzerine unu dökelim ve azar azar süt ilave ederek çırpma teliyle çırpalım ve tenceremizi ateşe alalım. Ara sıra karıştırarak muhallebimizi kıvamı koyulaşana kadar pişirelim. Daha sonra muhallebimizi ateşten alalım. Bir iki çorba kaşığı margarin ekleyelim, 1 paket vanilya ekleyelim ve soğumaya bırakalım. Soğuduktan sonra mikserle veya blender ile iyice çırpalım. Daha sonra bir paket toz krem şantimizi ekleyelim. Eğer kıvamı çok koyu olursa 1 su bardağı süt ekleyelim ve mikserle tekrar iyice çırpalım. Pürüzsüz bir kıvama getirelim. Şimdi hazırlamış olduğumuz kremayı sıkma torbasına dolduralım. Pişen hamurlarımızı ortadan keselim, arasına krema sıkalım. Diğer parçaların üzerine kapatalım ve servis tabağına alalım. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:132967 • adı:Alman Pastası • gönderen:keskin • indirme tarihi:02.04.2025 - 20:52