ALMAN PASTASI

1/2 su bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)
2 adet yumurta
1/4 su bardağı ılık su
2,5 su bardağı un
Kreması için:
600 ml. süt
200 gram toz şeker
40 gram tereyağı
6 adet yumurta sarısı
40 gram un
30 gram mısır nişastası
Üzeri için:
1/2 su bardağı pudra şekeri

Ilık su, ılık süt, toz şeker ve kuru maya karışımını küçük bir kapta karıştırdıktan sonra mayanın aktive olması için 10 dakika kadar bekletin.
Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurta ve tereyağı eklediğiniz karışıma, azar azar elenmiş un ekleyin.
Tüm malzemeleri kattıktan sonra yoğurduğunuz hamur karışımını, üzerini nemli bir bezle örttükten sonra 30 dakika kadar mayalanması için bekletin.
Yaklaşık iki katı büyüklüğe ulaşan hamuru, tabanı ve kenar kısımları yağlı kağıtla kapladığınız kelepçeli fırın kabına yerleştirin. Hamurun kaba mümkün olduğunca eşit oranda yayılmış olmasına özen gösterin.
Pastanın kekini, önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 40 dakika üzeri hafif bir renk alana kadar pişirin.
Pişen keki fırından ve kalıbından çıkardıktan sonra soğuması için bir kenarda bekletin.
Pastanın kremasını hazırlamak için; sütü küçük bir sos tenceresinde kaynamaya bırakın.
Toz şeker ve yumurta sarılarını cam bir kapta şeker taneleri tamamen eriyene kadar karıştırın.
Elenmiş un ve mısır nişastasını kattıktan sonra karıştırma işlemini sürdürün.
Bir taşım kaynayan sütü, azar azar yumurta sarılı harca ilave ettikten sonra benmari usulü kaynayan bir su buharı üzerinde hızla çırparak kremayı karıştırın.
Kıvam almaya başlayan krema harcını ayrı bir karıştırma kabına aldıktan sonra mikser yardımıyla 3-4 dakika kadar çırpın.
Tereyağı ekleyip, hızlıca karıştırdığınız kremanın üzerini streç film ile kapladıktan sonra buzdolabında soğutun.
Fırından çıktıktan sonra oda ısısında dinlenen keki keskin bir bıçak yardımıyla dikkatli bir şekilde ortadan ikiye bölün.
Kek tabanını servis tabağına alın. Üzerini hazırladığınız krema ile kapladıktan sonra üst katını üzerine yerleştirin.
Servis aşamasında üzerine bolca pudra şekeri elediğiniz alman pastasını dilimledikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:155549 • adı:Alman Pastası • gönderen:finito • indirme tarihi:29.05.2024 - 08:56