



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

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

Hamur:

- 100 g tereyağı
- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 tutam tuz
- 1 çay bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Krema:

- 1 yumurta sarısı
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- Dr. Oetker Profi Serisi Alman Pastası Kalıbı 26 cm

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağını eritip soğumaya bırakın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, toz şeker ve tuzu ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt, şekerli vanilin ve un karışımını ilave edin. Mikserin düşük devrinde yaklaşık 1-2 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek keki kalıptan çıkarın.

Yumurta sarısını çatal ile çırpın. Sütü tencereye alıp üzerine çırpılmış yumurta sarısı, toz şeker, un ve mısır nişastasını ekleyin. El çırpıcısı ile yaklaşık 1 dakika karıştırın. Limon kabuğu rendesi ve şekerli vanilini ilave edip orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp tereyağını ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin, alt katı servis tabağına alın ve üzerine kremayı yayın. İkinci kat keki üzerine kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Pudra şekerini süzgeç yardımı ile pastanın üzerine serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168234 • adı:Alman Pastası • gönderen:gül • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:49