



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANGRY BİRDs STELLA PASTA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

1 ay bardağı su

3 yemek kaşığı sıvı yağ

25 g Dr. Oetker Kakao

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

2,5 su bardağı süt

1 su bardağı fındık kırığı

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış ilek

İslatmak için:

1 su bardağı süt

Kaplama:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

20 g bitter ikolata

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Düz Tabanlı Kelepçeli Kalıp (24 cm)

Kelepçeli kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su, sıvı yağ, kakao ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan pandispanyayı iki yanından, alt kısmın genişliğı 18 cm ve üst kısmın genişliğı 12 cm kalacak şekilde orta kısımları içe doğru ovalleştirerek kesin. Elde ettiğiniz şekilli pandispanyayı enlemesine ikiye kesin ve alt katı servis tabağına alın. Kalan pandispanya parçalarını küçük küpler şeklinde kesip soğuyan pudinge ilave edin.

Fındık kırıklarını da ekleyip kaşık ile karıştırın. Servis tabağındaki pandispanyayı yarım su bardağı süt ile ıslatın ve üzerine pudingi yayın. Çilekleri sıralayın, üzerine ikinci kat pandispanyayı kapatın ve kalan süt ile ıslatın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 2 tatlı kaşığını bir kaba ayırın. Kalan krem şantiye kırmızı jel renklendiriciden 20 damla ilave edin ve mikser ile 5-10 saniye çırpın. 5 tatlı kaşığını ayrı bir kaba alın.

Çırpma kabında kalan krem şantiye tekrar 20 damla kırmızı renklendirici ilave edip çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve ağız kısmını boş bırakacak şekilde pastanın üzerini kaplayın. Boş kalan alt kısmı açık pembe renkteki krem şanti ile kaplayın. Kalan beyaz krem şantiye 10 damla sarı jel renklendirici ilave edin, kaşık yardımı ile karıştırın, açık pembe olan kısmın üzerine üçgen şeklinde ağız yapın.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ağız kısmının kenarından geçerek belirginleştirin. Pişirme kağıdı üzerine göz ve kaşları izin. Donduktan sonra pişirme kağıdından ayırıp pastanın üzerine yerleştirin. Pastayı buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168241 • adi:Angry Birds Stella Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:04.05.2024 - 02:26