



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTIKLI ÇİLEKLİ SOĞUK PASTA

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

Hamur:

2 yumurta

2 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

1 su bardağı krema

1 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Antep Fıstıklı Puding

2 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

3 - 4 yemek kaşığı Dr. Oetker Sütü Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

2 su bardağı sıcak su

8 adet çilek

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

Kelepçeli kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilini ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edin, mikserin düşük devrinde kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Krema ve 1 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine çilekli pudingi boşaltın ve orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine Antep fıstıklı pudingi ekleyin ve orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya yakın jelatini ilave edin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan keki kalıptan çıkarın. Kalıbı yıkayıp iyice kuruladıktan sonra keki tekrar içine yerleştirin.

Krem şanti ve soğuk sütü mikser ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan çilekli pudingi ekleyin ve 1 dakika daha çırpın.

Kalıptaki kekin üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Buzdolabına alın ve 15 dakika bekletin. Süre sonunda üzerine çikolata parçalarını serpin ve Antep fıstıklı pudingi yayın. Tekrar buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Sıcak suyu derin bir cam kaseye alın. Üzerine çilekli jeli ekleyin ve eriyinceye kadar kaşık ile karıştırın. Çilekleri pastanın üzerine sıralayın. Jeli oda sıcaklığına gelinceye kadar soğutun ve çileklerin üzerine kaşık ile azar azar dökün. Buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168245 • adı:Antepfıstıklı Çilekli Soğuk Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:20.09.2024 - 08:09