



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI PUDİNGLİ SOĞUK PASTA

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

Hamur:

100 g ispanak yaprağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay bardağı su

2 yumurta

50 g eritilmiş tereyağı

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı kırılmış antepfıstığı

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Antep Fıstıklı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Naneli sos:

1 çay bardağı krema

60 g beyaz çikolata

5 damla nane yağı

Yaklaşık 15 - 20 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Ispanak yaprakları, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta yumuşayınca kadar pişirin.

Suyunu süzün ve mutfak robotunda püre haline getirin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurtaları çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Eritilmiş ılık tereyağını azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. Toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Püre haline getirdiğiniz ispanakları ve Antep fıstıklarını ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü ve pudingi bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya yakın jelatini ilave edin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Daha sonra kalıptaki kekin üzerine yayın, buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Kremayı bir tencereye alın ve orta ısıdaki ocakta ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın, beyaz çikolatayı ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Nane yağı ve yeşil jel renklendiriciyi ilave edip arada karıştırarak 20-25 dakika soğutun.

Süre sonunda pastayı buzdolabından çıkarın. Dilimleyip üzerine naneli sos dökün ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169733 • adı:Antepfıstıklı Pudingli Soğuk Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 13:15