



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYIÇIK PASTASI

<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

3 su bardağı süt

Krokan:

1 ay bardağı toz şeker

1 ay bardağı iri kırılmış fındık

Islatmak için:

0,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 ay bardağı portakal suyu (buzdolabında soğutulmuş)

40 g bitter okolata

Kalıp:

Ayıcık şeklinde kalıp (24 cm)

Ayıcık şeklindeki kalıbı yağlayın ve unlayın. 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 30 - 40 dakika

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

3 su bardağı sütü bir tencereye boşaltın. Puding poşetini ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Şekeri geniş bir tencereye alın, kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda fındıkları ekleyin, karıştırıp ocaktan alın. Pişirme kağıdı üzerine yayın, soğutup elinizle kırarak ufalayın.

Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Süt ve şekeri karıştırıp pandispanyaları ıslatın. İlk katını servis tabağına alın. Üzerine pudingi yayın ve krokanı serpin. Üzerine ikinci kat pandispanyayı kapatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız krema ile pastayı kaplayın.

Krem şantiyi soğuk portakal suyu ile 3-4 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurun ve pastayı ayıcık şeklinde süsleyin.

okolataı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve süslemeyi tamamlayın.

Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

