



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

B PASTA

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

Pandispanya için:

150 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

2 su bardağı süt

80 g tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı süt

1 adet muz

1 paket Dr. Oetker Sütlü Çikolata Parçaları

Süslemek için:

Muz

Beze

Macaron

Rulo gofret

Çikolata kaplı şekerlemeler

Fındık

1 paket Dr. Oetker Pasta Süsü - Kakaolu Çubuk

37x41 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsinine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile beyazlaşmaya kadar 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilini ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Mikseri düşük devire alın, hazırladığınız un karışımını üç seferde ekleyerek yaklaşık 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra pandispanyayı aynı boyutlarda kesilmiş bir pişirme kağıdının üzerine ters çevirin, üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın ve soğumaya bırakın.

2 su bardağı sütlü bir tencereye alın ve üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ekleyin ve 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan pandispanyayı iki eşit parça olacak şekilde ortadan kesin. Her ikisini de bıçak ile "B" harfi şeklinde kesin. Bir adedini servis tabağına alın.

Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pastacı kremasını ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız kremayı 0,5 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Yarısını servis tabağındaki pandispanyanın üzerine toplar şeklinde sıkın. Muzu dilimleyin ve kremanın üzerine sıralayın.

Çikolata parçalarını serpin. İkinci pandispanyayı üzerine koyun ve kalan kremayı aynı şekilde sıkın. Buzdolabına alın ve yaklaşık 1 saat bekletin.

Servisten önce üzerini muz dilimleri, beze, macaron, rulo gofret, çikolata kaplı şekerleme, fındık ve pasta süsü ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:168497 • adı:B Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 11:31