



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAMA ÖZEL

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

Pandispanya için:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi

1 paket Dr. Oetker Sütlü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Kaplama ve süsleme:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

40 g bitter çikolata

5 adet sade petit beurre bisküvi

10 adet badem-bütün

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 13x29 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

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

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından alın, kalıbın kelepçesini ve kenarlardaki pişirme kağıdını çıkarıp pandispanyayı soğumaya bırakın.

Pastacı kremasını soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Yer fıstığı ezmesini ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın.

Pandispanyayı üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin ve ilk katını servis tabağına alın. Üzerine

hazırladığınız dolgunun yarısını yayın. 1 yemek kaşığı çikolata parçası serpin ve ikinci kat pandispanyayı üzerine kapatın. Kalan kremayı yayın, 1 yemek kaşığı çikolata parçası serpin ve üçüncü kat pandispanyayı kapatın.

Pasta kremasını soğuk süt ile 2-3 dakika çırpıp pastayı kaplayın ve buzdolabına alın. Çikolatayı benmari

yönteminde eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ucunu makas ile kesin. Pastayı

buzdolabından alın ve yan kısımlarına çikolata ile babanızın sevdiği objeleri çizin. Pastayı tekrar buzdolabına

alın ve 1-2 saat bekletin. Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Servisten önce pastanın üzerini öğütülmüş

bisküvi, çikolata, çikolata parçaları, badem ve çikolata topları ile süsleyin.