BALKABAKLI PASTA

https://www.droetker.com.tr

Bal kabağı püresi için:
1 kg bal kabağı
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı su
Kek için:
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat
1 çay kaşığı muskat rendesi
1 çay kaşığı toz tarçın
0,5 çay kaşığı toz zencefil
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
100 g eritilmiş tereyağı
0,5 çay bardağı süt
Krema:
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
50 g yumuşak margarin
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
2 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bal kabağını ayıklayıp iri küpler şeklinde kesin. Geniş bir tencereye alın, üzerine toz şeker ve suyu ilave edip orta ateşte pişirin. Kaynamaya başladığında arada karıştırarak 10-15 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve bir çatal ile ezerek püre haline getirin. Püre halindeki bal kabağını tel süzgüye alın ve fazla suyunun süzülmesi için 15-20 dakika bekletin.
Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine hamur kabartma tozu, karbonat, muskat rendesi, tarçın, zencefil, şekerli vanilin ve bademi ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız bal kabağı püresinden 1 su bardağı ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Tereyağı, süt ve un karışımını ekleyip bir spatula veya kaşık ile iyice karıştırın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika
Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Daha sonra kalıptan çıkarın ve enlemesine üçe kesin.
Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremanın yarısını bir çırpma kabına alın. Üzerine 1 su bardağı bal kabağı püresi ekleyin ve 1 dakika çırpın.
Kekin ilk katını sevis tabağına alın. Üzerine bal kabaklı kremanın yarısını yayın. Üzerine ikinci kat keki kapatın, kalan bal kabaklı kremayı yayın. Üzerine üçüncü kat keki kapatın. Pasta kreması ile kaplayın ve buzdolabına alın.
Krem şantiyi 1,5 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine 1 çay bardağı bal kabağı püresi ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Krema sıkma torbasına doldurun ve pastayı süsleyin. Üzerine Antep fıstığı serpin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168281 • adı:Balkabaklı Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:06.05.2024 - 23:48