



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PASTA

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

Dolgu:

500 g ayıklanmış bal kabağı

1 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kaplamak için:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

5 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

5 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

1 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

3 - 4 yemek kaşığı öğütülmüş ceviz

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 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 açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su 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 40 - 45 dakika

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

Bal kabağı, toz şeker ve suyu bir tencereye alıp orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın. 20 dakika sonra mutfak robotunda püre haline getirin.

Pastacı kremasını soğuk süt ile tarifine göre çırpın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin ve ilk katını servis tabağına alın. Hazırladığınız kremanın yarısını üzerine yayın. Soğuyan bal kabağının yarısını kremanın üzerine yayın ve ikinci kat pandispanyayı kapatın. Kalan krema ve bal kabağı püresini aynı şekilde pandispanyanın üzerine yayın, üçüncü kat pandispanyayı kapatın ve eliniz ile hafifçe bastırın.

Süt ve pasta kremasını mikser ile 3 dakika çırpın. 5 yemek kaşığı kremayı ayrı bir kaba alın, kalan krema ile pastayı kaplayın. Ayırdığınız kremanın 1 yemek kaşığını başka bir kaseye alın, yeşil jel renklendiriciyi ekleyin, pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Kalan beyaz kremaya sarı ve kırmızı jel renklendiricileri ekleyip karıştırarak turuncu rengi elde edin. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve pastanın üzerine sıkın. Üzerlerine yeşil renkli krema sıkarak bal kabağı görüntüsü oluşturun. Kenarlarına ve üzerine öğütülmüş ceviz serpin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168282 • adı:Balkabalı Pasta • gönderen:göl • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:52