



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞ TACI

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

Hamur:

1,5 çay bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

100 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2 su bardağı süt

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

0,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

100 g bitter çikolata

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

0,5 çay bardağı frenk üzümü

Kalıp:

Ayarlanabilir yuvarlak pişirme çerçevesi (16-30 cm)

Çerçevenin çapını 16 cm'e ayarlayın. İç kısmını margarin ile yağlayın ve pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine koyun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, mısır nişastası ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın, karıştırın ve eleyin. Margarin ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı ekleyerek 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Keki fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

2 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

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

Soğuyan keki enlemesine üçe kesin. İlk katını servis tabağına alın. Üzerine pudingin yarısını yayın ve çikolata parçalarının yarısını serpin. Vişnelerin de yarısını sıralayın ve üzerine ikinci kat keki kapatın. Kalan puding, çikolata parçaları ve vişnelerle aynı işlemi uygulayın ve son kat keki kapatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın ve pastayı kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Uygun şekildeki ağaç yapraklarını yıkayıp kurulayın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve fırça yardımı ile yaprakların üzerine sürün. Pişirme kağıdı üzerine sıralayıp donuncaya kadar bekletin. Bir kat daha çikolata sürün. Donunca aynı şekilde üçüncü katı sürün. Donuncaya kadar bekletin.

Pastayı buzdolabından çıkarıp üzerine süzgeç yardımı ile kaplayacak şekilde kakao serpin. Çikolataları yapraklardan dikkatlice ayırın ve pastanın üzerine batırın. Yaprakların aralarına frenk üzümü koyun.

