



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ İNCİ

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 ay bardađı su

Krema:

2 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

1 - 2 yemek kaşığı toz şeker

2 - 3 yemek kaşığı süt

5 su bardađı süt

1 su bardađı krema

2 yumurta sarısı

Dolgu:

1 su bardağı kúp şeklinde doğranmış konserve ananas

1,5 ay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

40 g rendelenmiş beyaz okolata

Üzeri için:

40 g beyaz okolata

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kaliba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye 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.

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin.

1-2 yemek kaşığı toz şekeri bir tencereye alın, kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda 2-3 yemek kaşığı sütü ekleyin, şeker eriyinceye kadar karıştırın ve ocaktan alın. Üzerine 5 su bardağı süt, krema ve yumurta sarılarını ilave edip atal ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetlerini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Soğumuş kremayı mikserin düşük devrinde 2-3 dakika çırpın.

Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın, üzerine soğumuş kremadan bir miktar yayın. Ananas, badem ve rendelenmiş beyaz okolatanın yarısını kremanın üzerine sıralayın. Pandispanyanın ikinci katını üzerine kapatıp tekrar krema yayın, kalan ananas badem ve okolataları sıralayın. Üçüncü kat keki üzerine kapatın. Pastayı kalan krema ile kaplayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Bıçak yardımı ile ince yaprak şeklinde kestiğiniz beyaz okolata ve gümüş inciler ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168291 • adı:Beyaz İnci • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 05:37