



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CANIM ANNEM

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

Hamur:

2 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

6 yumurta

1 su bardağı su

Dolgu:

2 su bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)

1 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı

2 su bardağı süt

Islatmak için:

1,5 su bardağı süt

Kaplama ve süsleme:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

50 g yumuşak margarin

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı krema

20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 11x57 cm boyutunda iki adet şerit kesin. Bir tanesini kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

3 yumurta ve yarım su bardağı suyu çırpma kabına alın. Üzerine 1 poşet pandispanya unu boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hazırladığınız kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika bekletip pandispanyayı kalıptan çıkarın, kenarındaki pişirme kağıdını da çıkarıp soğumaya bırakın. Aynı işlemleri uygulayarak bir adet daha pandispanya pişirin.

Yaban mersinlerini derin bir kaseye alın ve üzerine 1 çay bardağı suyu dökün. 15 dakika bekletip suyunu daha sonra kullanmak üzere ayırın. Yaban mersinlerini mutfak robotunda püre haline getirin.

Soğuyan pandispanyaların üst bombeli kısımlarını bıçak yardımı ile keserek düzleştirin. Her bir pandispanyayı enlemesine üçe keserek 6 adet pandispanya katı elde edin. Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kestiğiniz pandispanyanın ilk katını servis tabağına ters çevirin ve 4-5 yemek kaşık süt ile ıslatın. 1-2 yemek kaşığı Crème Olé ve yaban mersini püresi yayın. Üzerine ikinci kat pandispanyayı kapatın. Tüm pandispanya katları tamamlanıncaya kadar aynı sıra ile üst üste koyun. Buzdolabına alın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Pasta kreması ile pastayı kaplayın.

Kremayı çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremadan 3-4 yemek kaşığı ayrı bir kaba ayırın ve üzerine yeşil jel renklendirici ilave edin. Kaşık ile iyice karıştırın ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Kalan krem şantiye ayırdığınız yaban mersini suyundan 2 yemek kaşığı ilave edin ve mikserle kısa bir süre çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Hazırladığınız pastanın kenarlarına yeşil krema ile dal ve yaprak şekilleri yapın. Mor krema ile çiçekler yapın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

