



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.droetker.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAMA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 ay bardağı su

Profiterol:

1 paket Dr. Oetker Profiterol

2 yumurta

4 - 5 yemek kaşığı su

2 - 3 yemek kaşığı süt

4 - 5 yemek kaşığı sıvı yağ

ikolatalı Sos:

2,5 su bardağı süt

Krema:

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

zeri için:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

400 g küp şeklinde doğranmış konserve ananas

1 su bardağı kabuksuz badem (ikiye bölünmüş)

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st 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 çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Profiterol paketinden çıkan un karışımını çırpma kabına boşaltın. zerine yumurta, su, süt ve sıvı yağı ilave edip mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hamurdan bir çay kaşığı büyüklüğünde parçalar alıp başka bir kaşık ile sıyırarak pişirme kağıdı serilmış fırın tepsisine aralıklı olarak sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Tencereye 2,5 su bardağı sütü boşaltın. zerine paketten çıkan çikolatalı sosu ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. zerine paketten çıkan profiterol krema karışımını ekleyip mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3-4 dakika çırpın. Profiterol toplarının yarısını enine ikiye bölerek içerindeki boşluğa krema doldurun ve kapatın.

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

Pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alıp üzerine hazırladığınız pasta kremasından bir miktar sürün. zerine doldurduğunuz profiterol toplarını sıralayın. Aralara doğranmış ananas ve badem sıralayın. zerine tekrar pasta kreması sürün ve ikinci kat pandispanyayı kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Servisten önce kalan profiterol toplarını krema ile doldurun ve pastanın üzerine sıralayın. zerine ikolatalı sosu dkn, ananas ve badem ile süsleyip dilimleyin.



© lezzetler.com tarif no:169748 • adı:Babama • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:07