



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KARAMELLİ PASTA

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

Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 4 yumurta
- 0,5 su bardağı esmer şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding
- 2 su bardağı süt
- 0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Islatmak için:

- 1 çay bardağı ılık süt
- 1 çay kaşığı çözünebilir kahve
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Krema:

- 3 yemek kaşığı sıcak su
- 1 çay kaşığı çözünebilir kahve
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz
- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdını serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, nişasta, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve esmer şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin veelediğiniz un karışımını ilave edip orta devirde 2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarın ve üstteki bombeli kısmını kesip çıkarın. Keki bıçak ile enlemesine üçe kesin.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

1 çay bardağı ılık sütü bir kaseye alın, kahve ve toz şekeri ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Keki ilk katını servis tabağına alın ve kahveli sütün 1/3'ü ile ıslatın. Üzerine pudingin yarısını yayın ve cevizin yarısını serpin. Üzerine ikinci kat keki kapatın ve kalan kahveli sütün yarısı ile ıslatın. Kalan pudingi yayın ve ceviz parçaları sıralayın. Son katı kapatın ve kalan kahveli süt ile ıslatın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

3 yemek kaşığı sıcak su ve 1 çay kaşığı kahveyi bir bardağa alıp kaşık ile karıştırın. Kahveli suyu ve 1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız krema ile pastayı kaplayın. Bir tatlı kaşığının tersi ile kremanın üzerinde şekiller oluşturun. Buzdolabına alın.

Pastanın üzerine ceviz parçalarını serpin. Üzerine karamel sosu döküp dilimleyerek servis yapın.

