



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK BAHÇESİ

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 çay bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

200 g küp şeklinde doğranmış konserve ananas

0,5 su bardağı iri kırılmış badem

Islatmak için:

0,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

Süslemek için:

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

2,5 su bardağı su

40 g bitter çikolata

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x32 cm)

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Yuvarlak kalıbı margarin ile yağlayın ve 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.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

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

Soğuyan pudingi mikserin orta devrinde 1-2 dakika çırpın. Pudingi hazırladığınız pasta kremasının üzerine dökün. Mikserin orta devrinde 1-2 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı ikiye bölün, yarısına ananas ve bademi ekleyip kaşık ile karıştırın.

Yarım su bardağı süte 1 yemek kaşığı toz şekeri ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın.

Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı servis tabağına alın ve şekerli süt ile ıslatın. Üzerine

ananaslı bademli kremanın yarısını yayın ve ikinci kat pandispanyayı koyun. Islatıp kalan ananaslı kremayı yayın.

Üzerine son kat pandispanyayı koyun ve kalan şekerli süt ile ıslatın. Pastayı ayırdığınız krema ile kaplayın.

Buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

2,5 su bardağı suyu kaynatıp derin bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve eriyinceye kadar kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız jeli dikdörtgen kalıba dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritip pişirme kağıdından hazırlanmış huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip pişirme kağıdı üzerine çiçekler çizin. Donuncaya kadar bekletip pişirme kağıdından ayırın.

Donan jeli değişik şekildedeki kurabiye kalıpları ile kesip hazırladığınız çikolatalarla birlikte pastanın üzerine sıralayın.



© lezzetler.com tarif no:168316 • adı:Çiçek Bahçesi • gönderen:Gül • indirme tarihi:13.05.2025 - 03:01