



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİLEKLİ DOĞUM GÜNÜ PASTASI

Pandispanya İçin:

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un

5 orta boy yumurta

8-9 yemek kaşığı (110 ml) su

Ara ve Üzeri Katmanları İçin:

3 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması

3 su bardağı (900 ml) soğuk süt

3 yemek kaşığı (75 g) yumuşak margarin

1 su bardağı (100 gr) çilek

Yarım paket (35-40 g) Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Süslemek için:

5-6 adet çilek

1 adet armut

5-6 adet renkli şeker

3 yemek kaşığı Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli

4 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı hindistancevizi tozu

1 yemek kaşığı Pakmaya Sade Pasta Jeli

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ve margarin ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın.

Diğer hazırlıkları yapana dek kremayı buzdolabında bekletin.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayın. Çırpma için bir kaba yumurtaları, suyu ve Pakmaya

Pandispanya Unu'nu ve tarçını ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurunun 1/3'ünü yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3'ünü aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. 25-35 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pandispanyaları kalıptan çıkarın ve fazla harç koymuş olduğunuz pandispanyayı uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana hazırlamış olduğunuz kremanın 1/4'ünü isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın.

Üzerine dilimlenmiş çilek ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata serpin.

Diğer yarısını da üzerine kapatın. Bu katman için de kremanın 1/4'ünü yayın ve aynı şekilde ikinci katın üzerine meyve ile çikolata serpin. Son pandispanya katını da yerleştirin.

Kalan kremanın yarısı ile pastanın kenarını ve üzerini bir spatula ile kapayın.

Su ile seyrettiğiniz Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli'ni pastanın üzerine yayın ve üzerine rendelenmiş Hindistan cevizi serpin.

Çilekleri dekoratif bir şekilde pastanın üzerine yerleştirin ve bir fırça yardımı ile üzerlerine Pakmaya Sade Pasta Jeli sürerek parlattın.

Pastayı dinlenmesi için 1-2 saat buzdolabında bekletin.

Bu sırada bir armudu boyuna ince ince dilimleyip yağlı kağıt serili fırın tepsisine sıralayın.

Renkli şekerleri kilitli poşetin içine alın mutfak havlusuna sarıp merdaneyle sertçe vurarak mercimek büyüklüğünde parçalara ayırın.

Parçaları dizdiğiniz armutların üzerine eşit paylaştırarak serpin. 170 dereceye ayarlanmış fırında iyice karamelize olup sertleşinceye kadar pişirin ve soğutun. Soğudukça daha da sertleşecektir.

Dinlenmiş pastayı dolaptan çıkarıp armut şekerlemelerini pastanın etrafına yapıştırın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147142 • adi:Çilekli Doğum Günü Pastası • gönderen:ah kalbim • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:48