ÇİLEKLİ PASTACIKLAR

4 adet büyük boy yumurta
Bir tutam tuz
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
2 yemek kaşığı ılık su
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
500 ml süt
500 gr çilek (tercihen büyük boy olanından)
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 paket Pakmaya Krem Şanti (75 gr)
1 su bardağı soğuk süt

Pakmaya Krem Şanti?yi 1 bardak sütle birlikte paket üzerinde verilen tarife hazırlayın. Sıkma torbasına aktarıp buzdolabına kaldırın.
Çilekleri enine ikiye kesin ve yağlı kağıt serili küçük bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine tarçın ile toz şeker serpin. 180 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin.
Yumurta akları ile sarılarını ayırıp ayrı ayrı cam kaselere aktarın.
Yumurta aklarını bir tutam tuzla köpük köpük olana dek iyice çırpın.
Yumurta sarıları, 2 yemek kaşığı ılık su ve Pakmaya Pudra Şekeri?ni de 5 dakika boyunca çırpın.
Yumurta sarılarına önceden çırptığınız akları ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.
Elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu, Pakmaya Şekerli Vanilin?i karışımı ilave edin. Spatula ile yavaşça karıştırmaya devam edin.
Pütürsüz bir kıvam alınca pandispanya hamurunu yağlı kağıt serili dikdörtgen bir fırın tepsisine dökün. Tepsiyi sert bir zemin üzerinde birkaç kez vurarak içindeki hava kabarcıkların çıkmasını sağlayın.
Hamuru fırının orta katına yerleştirin. 190 dereceye ayarlayıp 10 dakika pişirin. Daha sonra ısıyı 160 dereceye düşürün. Yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Fırından alın. Soğumaya bırakın.
Pakmaya Bal Badem Puding?i, sütle birlikte paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. Ocaktan alın, arada bir karıştırarak kabuk bağlamasını engelleyin.
Soğuyan pandispanyadan çapı ortalama 10-12 cm?lik yuvarlak bir kalıp yardımı ile parçalar elde edin. Servis tabağına yerleştirin. Her parçanın üzerine spatula yardımı ile önceden pişirdiğiniz pudingden sürün, çilekleri yerleştirin. En son sıkma torbası yardımı ile krem şanti sıkarak pastanızı tamamlayın.

© lezzetler.com tarif no:121734 • adı:Çilekli Pastacıklar • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:34