



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PUDİNG YILBAŞI PASTASI

Pandispanyası için:

8 adet yumurta

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)

1 su bardağı un (120 gr)

1,5 kahve fincanı Pakmaya Mısır Nişastası (45 gr)

40 gr tereyağı

1 çorba kaşığı Pakmaya Kakao

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Kreması için:

1 paket Pakmaya Kakaolu Krem Şanti

1 su bardağı süt (Krem şanti için) (200 ml)

1 paket Pakmaya Çilekli Puding

2 su bardağı süt (Puding için) (400 ml)

1 küçük kase taze çilek (Doğranmış)

Süslemek için:

1 salkım üzüm

1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Kreması için krem şantiyi 1 bardak soğuk sütle mikserde 5 dakika boyunca çırpın. Karışımı buzdolabında bekletin.

Ayrı bir kasede elenmiş unu, Pakmaya Mısır Nişastası'nı ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın. 10. Bu karışımı ve eritilip ılınmış tereyağını, köpük köpük hale getirdiğiniz yumurtalı karışımla birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru yavaş yavaş karıştırarak (köpüğünün sönmemesi için) tüm malzemeyi birleştirin. 11. Hamurun üçte birini ayırın ve Pakmaya Kakao'yu ilave ederek kakaolu bir hamur elde edin. 12. Pandispanya hamurundan ayırdığınız sade hamuru 18-20 cm'lik tabanı yağlı kağıtla kaplanmış kelepçeli kalıbın içine (hamurun dışa taşmaması için) dökün. 13. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, tahta bir şişi arada bir hamura batırıp kontrol ederek yaklaşık yarım saat pişirin. 14. Pandispanyayı fırından alın, pandispanya soğuyunca kalıptan çıkartın. 15. Kalan hamuru da aynı şekilde pişirin. 16. Hamuru fırından alın, soğuyunca kalıptan çıkartıp enine ikiye keserek iki adet kakaolu pandispanya elde edin. 17. Pandispanyaların her katına, hazırladığınız çilekli puding karışımından spatula yardımı ile sürün, küçük küçük doğradığınız çilekleri serpin. 18. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra servis etmeden hemen önce isteğe göre üzerini taze üzüm ve Pakmaya Pudra Şekeri ile süsleyin.

Pakmaya Çilekli Puding'i de ayrı bir tencerede 2 bardak sütle pişirin. Ocaktan alın, üzeri kabuk bağlamadan arada bir çırpma teliyle karıştırarak soğutun.

Soğuyunca buzdolabındaki krem şanti ile birleştirin.

Yeni karışımın üzerini strech folyo ile kapatıp pandispanyalar pişene kadar karışımı buzdolabında bekletin.

Pandispanyası için oda ısısındaki yumurtalar ile şekeri çukur cam bir kaseye alın.

Büyük bir tencerenin içini su ile doldurun. Su kaynamaya başlayınca cam kaseyi tencerenin içine, karışım suyla temas etmeyecek şekilde yerleştirin ve kaynayan suyun ısısıyla cam kasedeki yumurtalı karışımı ılıtmaya başlayın.

Bu işlemi yaparken, ince uçlu bir spatula yardımı ile yumurtalı şekeri 5 dakika boyunca karıştırarak pütürsüz hale getirin.

Pütürsüz hale getirdiğiniz yumurtalı şekeri mutfak robotuna alın, köpük köpük hale gelene kadar çırpın.

Ayrı bir kasede elenmiş unu, Pakmaya Mısır Nişastası'nı ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.

Bu karışımı ve eritilip ılınmış tereyağını, köpük köpük hale getirdiğiniz yumurtalı karışımla birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru yavaş yavaş karıştırarak (köpüğünün sönmemesi için) tüm malzemeyi birleştirin.

Hamurun üçte birini ayırın ve Pakmaya Kakao'yu ilave ederek kakaolu bir hamur elde edin.

Pandispanya hamurundan ayırdığınız sade hamuru 18-20 cm'lik tabanı yağlı kağıtla kaplanmış kelepçeli kalıbın içine (hamurun dışa taşmaması için) dökün.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, tahta bir şişi arada bir hamura batırıp kontrol ederek yaklaşık yarım saat pişirin.

Pandispanyayı fırından alın, pandispanya soğuyunca kalıptan çıkartın.



© lezzetler.com tarif no:121762 • adı:Çilekli Puding Yılbaşı Pastası • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:12.05.2024 - 13:18