



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIPLAK PASTA

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

Hamur:

1 su bardağı un

25 g Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

50 g eritilmiş tereyağı veya margarin

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

2 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

3 adet çilek

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Süslemek için:

5 - 6 adet çilek

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve tereyağını sırası ile ekleyip her birini düşük devirde 20'ser saniye çırpın. Un karışımını 2 seferde ekleyerek düşük devirde 20'ser saniye çırpın. Hamuru spatula ile toparlayıp kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pastacı kremasını 1,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 15 dakika bekletin. Kalan yarım su bardağı sütü ekleyip mikser ile pürüzsüz hale gelinceye kadar 1-2 dakika çırpın. Arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığımız pastacı kremasını ekleyip 1-2 dakika daha çırpın.

3 adet çileği küp şeklinde kesin.

Kremadan yüzeye sürmek için 1-2 yemek kaşığı ayırın. Kalan kremanın yarısını ayrı bir kaba alın. Birine küp şeklindeki çilekleri, diğerine de çikolata parçalarını ekleyip karıştırın.

Keki üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. İlk katını servis tabağına alıp üzerine çilek parçalı kremayı yayın. İkinci kat keki koyup çikolata parçalı kremayı yayın. Son kat keki koyun ve krema ile ince bir tabaka halinde kaplayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Çilekleri ikiye kesin ve pastanın üzerine sıralayın. İncileri sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168627 • adı:Çıplak Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:05.06.2024 - 13:08