



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRÈME OLÉ&APOS;Lİ BÖĞÜRTLENLİ PASTA

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

Hamur:

1,5 çay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Islatmak için:

1 çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çilek Aromalı

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı krema

1 su bardağı böğürtlen

0,5 çay bardağı iri kırılmış badem

Üzeri için:

4 - 5 adet böğürtlen

0,5 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı krema

Süslemek için:

10 - 15 adet böğürtlen

3 - 4 yemek kaşığı yaprak badem

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin ve un karışımını ilave edip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

1 tatlı kaşığı toz şekeri 1 çay bardağı süte ekleyin ve şeker eriyinceye kadar karıştırın. Soğuyan keki enlemesine üçe kesin. İlk katını ters çevirip servis tabağına alın ve şekerli sütün 1/3'ü ile ıslatın.

1,5 su bardağı soğuk süt ve 1 su bardağı kremayı çırpma kabına boşaltın. Üzerine Crème Olé poşetini ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Yarisını ıslattığınız kekin üzerine yayın ve böğürtlenin yarisını sıralayın. Bademlerin yarisını serpin ve üzerine ikinci kat keki koyun. Islatıp kalan Crème Olé, böğürtlen ve bademleri üzerine koyun. Son kat keki kapatın ve kalan şekerli süt ile ıslatın. Buzdolabına alın. Böğürtlen ve suyu küçük bir kaba alıp kısık ateşte 5 dakika kaynatın. Ocaktan alıp suyunu kullanmak üzere süzün ve soğumaya bırakın.

Çırpma kabına 1 su bardağı krema ve 2 yemek kaşığı böğürtlen suyu koyun. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız krem şantinin yarisı ile pastayı kaplayın. Kalan krem şantiyi mikser ile 1 dakika çırpın ve 0,5 cm çapında yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Kremayı pastanın üzerine gül şeklinde sıkın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Böğürtlen ve badem ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168415 • adı:Crème Olé'li Böğürtlenli Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:23