DAMLA SAKIZLI ANNELER GÜNÜ PASTASI

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un
5 adet orta boy yumurta
8-9 yemek kaşığı (110 ml) su
Ara Katmanlar ve Üzeri İçin:
3 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
3 su bardağı (600 ml) soğuk süt
3 yemek kaşığı (75 g) yumuşak margarin
2 parça (mercimek büyüklüğünde) damla sakızı
2 yemek kaşığı dolusu (15 gr kadar) file badem
Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Boncuk
Süsleme İçin:
8-10 adet çilek
Pakmaya Pasta Süsü İnci Boncuk
1 Paket Pakmaya Meyveli Sos
1 su bardağı (200 ml) su
1 damla pembe gıda boyası

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması?nı, margarini, havanda dövülmüş damla sakızı 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 ayarlayıp ısıtın.
Çırpma kabında yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu?nu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.
Pandispanya hamurunun 1/3?ini yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3?sini aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. 25 dakika az pandispanya hamuru döktüğünüz kelepçeli kalıptaki hamuru pişirip fırından çıkartın. Diğer hamuru 10 dakika daha pişirin. Her iki pandispanya hamurunu oda ısısında 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?ini isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın. Üzerine Pakmaya Pasta Süsü Pembe Renkli Boncuk ve file bademin yarısını serpip pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın. Bu katman için de kremanın 1/4?ini yayın ve Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Boncuk ile file badem serpin. Böylece son katı da yerleştirin.
Kalan krema ile pastanın tamamını bir spatula ile kaplayın. Pasta kusursuz bir şekilde krema ile kaplandığında spatulanızın üzerine bir damla pembe gıda boyası damlatın (isteğe göre) ve hafif vuruşlarla pastanın yanlarına pembe geçişler verin.
Çilekleri yıkayıp kurulayın ve bıçakla dikine kesikler atarak resimdeki gibi çiçek formu verin. Bütün çilekler için aynı işlemi yaptıktan sonra su ile seyreltilmiş Pakmaya Sade Pasta Jeli?ne batırıp parlaklaştırın. Jele bulanmış çilekleri pastanın üzerine dekoratif bir şekilde yerleştirip Pakmaya Pasta Süsü İnci Boncuk serpip buzdolabına kaldırın. Dinlenmesi ve daha iyi bir kıvam alması için 1-2 saat bekletin.
Bir tencereye Pakmaya Meyveli Sos?u ve suyu aktarın. Sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene kadar pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 1 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve kabuk tutmaması için arada bir kaşıkla karıştırarak soğutun.
Dinlenen pastayı buzdolabından çıkarıp dilimleyin. Servis tabaklarına aldıktan sonra üzerine Pakmaya Meyveli Sos?tan gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147126 • adı:Damla Sakızlı Anneler Günü Pastası • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:11