



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI VE PORTAKALLI YAŞ PASTA

1 paket Pakmaya Pandispanya Un
3 yumurta
5-6 yemek kaşığı (75 ml) su
1 yemek kaşığı Pakmaya Kuru Meyve Şekerlemesi
Ara Katman ve Üzeri İçin:
3 paket (75 x 3 g) Pakmaya Sade Krem Şanti
3 su bardağı (600 ml) soğuk süt
1-2 parça (her biri mercimek büyüklüğünde) damla sakızı
1 adet portakal
Süslemek için:
Renkli Vermisel Pasta Süsü
Damla Sakızlı Süsleme Şekeri

Üzeri ve ara katman için Pakmaya Sade Krem Şantiyi, dövülmüş damla sakızını ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın.

Diğer hazırlıkları yapana dek krem şantiyi buzdolabında bekletin.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Hamuru için çırpma kabında yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Ununu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

En son Pakmaya Kuru Meyve Şekerlemesi ekleyin. Spatula ile hafifçe karıştırıp hamura karışmasını sağlayın.

Pandispanya hamurunu yağlanmış yuvarlak kelepçeli bir kalıba dökün. 35-45 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pandispanyayı kalıptan çıkarın ve uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana ara katman için hazırlamış olduğunuz Pakmaya Sade Krem Şanti'nin 1/3'ünü spatula yardımı ile yayın.

Üzerine kabuğunu ve iç zarını soyduğunuz portakal dilimi parçalarını yerleştirin.

Pakmaya Sade Krem Şanti'nin 1/3'ü ile pastanın tamamını spatula yardımı ile kaplayın.

Kalan Pakmaya Sade Krem Şanti'yi yıldız uçlu sıkma torbasına aktarın ve pastanın üzerine dekoratif bir şekilde sıkın.

Pastanın kenarlarını ve üzerini Renkli Vermisel Pasta Süsü ile süsleyin.

Dinlenmesi için 1 saat buzdolabında bekletin.

Pastayı buzdolabından çıkartıp üzerine Damla Sakızlı Süsleme Şekeri serpin. Dilimleyerek servis yapın.



