DONAUWELLE

Pandispanya için:
4 adet büyük boy yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Vişne dolgusu için:
1 su bardağı donmuş veya taze vişne (çekirdekleri çıkarılmış)
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta
Yarım su bardağı su
Krema için:
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
Çikolata sosu için:
100 gram bitter çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı süt

Pandispanya için; yumurtaları toz şekerle mikserle beyazlaşıp köpürene kadar çırpın.
Ayrı bir kapta unu, kakao, vanilya şekeri ve kabartma tozunu karıştırın. Yumurtalı karışıma ekleyin ve spatula ile dikkatlice karıştırın.
Süt ve sıvı yağı ekleyerek homojen bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edin.
30x40 cm boyutunda yağlı kağıt serili fırın tepsisine hamuru dökün ve düzgünce yayın.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkardığınızda soğumaya bırakın.
Vişne dolgusu için; vişneleri, toz şekeri ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte vişneler yumuşayıncaya kadar karıştırarak pişirin.
Nişastayı biraz su ile karıştırın ve vişnelerin üzerine ekleyin. Karıştırarak kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Soğumaya bırakın.
Krema için; süt, toz şeker, un ve vanilya şekeri karıştırarak bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.
Pişen kremayı ocaktan alın ve tereyağını ekleyerek karıştırın. Soğuması için bir kenarda bekletin.
Pandispanyayı kalıptan çıkarın ve düzgünce kesin. İkiye bölün ve bir tabanı servis yapacağınız tepsiye yerleştirin.
Pandispanyanın üzerine vişne dolgusunu yayın ve üzerine krema tabakasını ekleyin. Düzeltin.
Çikolata sosu için; çikolatayı benmari usulü veya mikrodalga fırında eritin. Tereyağı ve sütü ekleyerek karıştırın.
Hazırladığınız çikolata sosunu pastanın üzerine gezdirin ve spatula yardımıyla düzeltin.
Pastayı buzdolabında birkaç saat dinlendirin ve çikolata sosunun donmasını sağlayın.
Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:175209 • adı:Donauwelle • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:14