DONDURMA PARTİSİ

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
1 paket Dr. Oetker Wolke Vanilyalı
3 yumurta
0,5 su bardağı süt
100 g yumuşak margarin
1 portakal kabuğu rendesi
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
1 çay bardağı portakal suyu
1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
20 adet çekirdeksiz vişne
Islatmak için:
0,5 su bardağı portakal suyu
Kaplama:
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
50 g yumuşak margarin
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Süslemek için:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil
6 adet dondurma külahı
1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kakaolu Çubuk
Fındık kırığı
Yaprak badem
Kırılmış antepfıstığı
Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
2 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Wolke un karışımını çırpma kabına boşaltın. Üzerine yumurta, süt ve margarini ilave edip mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Portakal kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika
Fırından alın, 10-15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.
Portakal suyu ve sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Üzerine çikolata parçaları ve vişneyi ilave edip kaşık ile karıştırın.
Keki enlemesine ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alın ve portakal suyunun yarısı ile ıslatın. Hazırladığınız dolguyu üzerine yayın. Diğer katı üzerine kapatın ve kalan portakal suyu ile ıslatın.
Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. 3-4 yemek kaşığı kadarını ayırın ve buzdolabına alın. Kalan pasta kreması ile pastayı kaplayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.
Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şantiyi ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. 6 adet kaseye eşit miktara paylaştırın. Jel renklendirici ilave edip karıştırarak her birini farklı renk yapın. Turuncu rengi elde etmek için kırmızı ve sarı, mor renk için kırmızı ve mavi renkleri birleştirin.
Renkli pasta süslerini mutfak robotunda öğütün. Servisten önce pastanın kenarlarına serpin. Ayırdığınız pasta kremasını karıştırın, yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve pastanın üzerine 6 daire sıkın. Hazırladığınız renkli krem şantileri top halıne getirip külahlara yerleştirin. Üzerlerine pasta süsü, fındık, badem, Antep fıstığı ve çikolata parçaları serpin. Külahları pastanın üzerine batırın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168418 • adı:Dondurma Partisi • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 05:26