



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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)

Kaliba 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 kaliba 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 paylaşın. 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 haline getirip külahlara yerleştirin. Üzerlerine pasta süsü, fındık, badem, Antep fıstığı ve çikolata parçaları serpin. Külahları pastanın üzerine batırın ve servis yapın.

