



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

1. Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

1 çay bardağı su

3 yemek kaşığı sıvı yağ

25 g Dr. Oetker Kakao

1 portakal kabuğu rendesi

2. Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

1 çay bardağı su

3 yemek kaşığı sıvı yağ

25 g Dr. Oetker Kakao

1 limon kabuğu rendesi

Dolgu:

500 g çikolatalı dondurma

2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 çay bardağı fındık kırığı

Süslemek için:

70 g bitter çikolata

1 adet dondurma külahı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 22 cm)

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıplara yükseklik yapmak için 15x57 cm ve 15x70 cm boyutlarında 2 adet pişirme kağıdı kesin. Kalıpların tabanlarını ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Uzun olan pişirme kağıdını büyük kalıbın, kısa olanı da küçük kalıbın iç kısmına, kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin.

Dondurmadan top şeklinde bir parça alın, külahın üzerine yerleştirip dondurucuya koyun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su, sıvı yağ, kakao ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Süre sonunda portakal kabuklarını ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. 22 cm çapındaki kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından alıp kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın. İkinci pandispanyayı da aynı şekilde, limon kabuğu rendesi ilave ederek hazırlayın, 18 cm çapındaki kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Süre sonunda fırından alın, kalıptan çıkarıp tel üzerine alın ve soğumaya bırakın.

Krem şantileri soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzeri için 5 yemek kaşığı ayırıp kalan krem şantiye yarım paket çikolata parçaları ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Büyük pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. İlk katı ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerine krem şanti yayın, çikolatalı dondurmadan 6 adet ceviz büyüklüğünde topl hazırlayıp krem şantinin üzerine bastırarak yerleştirin. Fındık kırığı serpin ve ikinci kat pandispanyayı üzerine kapatın. Tekrar krem şanti yayın. İkinci pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı ters çevirerek hazırladığınız pastanın üzerine yerleştirin. Üzerine krem şanti yayın, 4 top dondurma yapın ve bastırarak yerleştirin.

Pandispanya koyun, tekrar krem şanti yayın ve 4 top dondurma yerleştirin. Son pandispanyayı da en üste koyun. Ayırdığınız krem şantiyi pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve şekilli olarak sıkarak pastayı süsleyin. Kalan çikolata parçalarını pastanın açık kremalı kenarlarına batırın.

Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Servisten önce çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. 1 yemek kaşığı kadarını alıp pişirme kağıdı üzerine akmış eriyen dondurma şeklinde yayın. Dondurucuya alıp kısa bir süre donuncaya kadar bekletin. Pişirme kağıdından ayırın ve pastanın üzerine yerleştirin. Kalan çikolata ile dondurucuda beklettiğiniz külahlı dondurmaya bulayın, bekletmeden ters çevirerek pastanın üzerine koyun.

