



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## ERKEK ÇOCUĞU DOĞUM GÜNÜ PASTASI

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un  
6 yumurta  
1 çay bardağı (35-40 g) Pakmaya Kakao  
3 yemek kaşığı (35-40 ml) süt  
3 yemek kaşığı (35-40 ml) sıvı yağ  
Ara Katmanlar ve Üzeri İçin:  
3 paket Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması  
4,5 su bardağı (900 ml) soğuk süt  
3 yemek kaşığı (75 g) yumuşak margarin  
1 paket (75 g) Pakmaya Sütlü Parça Çikolata  
2 portakal  
Süslemek için:  
Çakıl Çikolata  
Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası  
Pakmaya Limonlu Pasta Jeli  
Bitter Vermisel Pasta Süsü  
Portakal  
2 adet yulaflı bisküvi  
1 armut  
1 çilek

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması'nı, margarini ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın. Diğer hazırlıkları yapana dek kremayı buzdolabında bekletin.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Pandispanya unu için çırpma kabına yumurtaları, sütü, yağı, Pakmaya Kakao'yu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurunun 1/3'ünü yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3'sini aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalıpları fırına yerleştirin. Daha az hamur koyduğunuz kalıptaki hamuru 20.dakikada kontrol ederek fırından çıkarın. Kalan hamuru 10 dakika daha pişirin. Yani her iki hamurun miktarı farklı olduğu için daha az hamuru olanı fırından erken çıkartmalısınız ki çok pişip kırı kırı olmasın

Pandispanyaları kalıptan çıkarın. Fazla hamur koymuş olduğunuz pandispanyayı uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana hazırlamış olduğunuz kremanın 1/4'ünü isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın.

Üzerine Pakmaya Sütlü Parça Çikolata serpin ve soyup ince dilimlediğiniz portakalları yerleştirin.

Pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın. Bu katman için de kremanın 1/4'ünü yayın, portakal dilimlerini yerleştirip, Pakmaya Sütlü Parça Çikolata'ları serpin.

Son kat pandispanyayı da yerleştirdikten sonra kalan krema ile pastayı kaplayın.

Üzerine Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası yerleştirin ve Pakmaya Kakao serpin.

Armutu soyun ve fotoğraftaki gibi şekiller verip ağaç formuna sokun.

Çakıl Çikolata'larla bir çember oluşturun ve ortasına Pakmaya Limonlu Pasta Jeli ile kapladığınız portakal parçalarını ateşe benzeterek yerleştirin.

İki Yulaflı bisküviyi birbirine yaslayarak çadır şekli verin.

Son olarak pastanın diplerine Bitter Vermisel Pasta Süsü serpin.

Buzdolabına kaldırın. Dinlenmesi ve daha iyi bir kıvam alması için 1-2 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147125 • adi:Erkek Çocuğu Doğum Günü Pastası • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:04