



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FENERBAHÇE PASTASI

170 gr toz şeker
6 adet yumurta
100 gr un
30 gr nişasta
35 gr sıcak su
40 gr kakao
1 paket vanilya
400 gr bitter küvertür (ganaj için)
400 gr süt kreması (ganaj için)
Yeteri kadar Çilek, damla çikolata veya fındıklı draje
1 su bardağı süt,
2 tatlı kaşığı nesquick (keki ıslatmak için)
1 yemek kaşığı sana yağ
1 kaşık satı mavi kırmızı siyah gıda boyası

Fırını 170°C ayarlayın.

Un, nişasta, vanilya ve kakao ayrı bir kaba eleyin.

Yumurta beyazlarını ve sarılarını ayırın.

Yumurta aklarını ve şekerin yarısını cam bir kase içerisinde önce yavaş sonra yüksek devirde koyu krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Ayrı bir kapta şekerin diğer yarısını ve yumurta sarılarını 1-2 dk çırpın. Sıcak suyu ilave edip şeker iyice eriyinceye kadar (mayonez kıvamına gelene kadar) çırpıma devam edin.

Yumurta sarılı karışımın üçte birini yumurta akların üzerine ekleyin, spatula ile yavaşça ve havalandırarak karıştırın.

Toz karışımın üçte birini de yumurta karışımına ilave edin. Yumurta akını söndürmemeye özen gösterin. Aksi takdirde pandispanyanız kabarmaz.

Kalan yumurta sarılarını ve un karışımını da aynı yöntemle iki aşamada ilave edin.

18-20 cm lik kek kalıbınızın tabanına sana yağ sürülmüş tepsiye yerleştirip karışımı içine boşaltın.

Önceden ısıttığınız fırında ~40 dk pişirin.

Ganaj için Kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Ocaktan alın.

Küçük parçalara ayırdığınız çikolatayı kremanın içine atın. Karıştırarak erimesini sağlayın.

Buzdolabında soğumaya bırakın piştikten sonra soğumaya bırakın.

Pandispanyayı üç eşit parçaya ayırın.

Döner pasta standına pasta altlığını yerleştirin. (Altlık kirlenmemesi için pandispanyanın kenarlarına pişirme kağıdı kullanıyorum). Pandispanyayı hazırladığınız sıvı (1 su bardağı süt, 2 tatlı kaşığı nesquick) ile ıslatın.

Pastanın dış kaplaması için bir kase ganaj ayırın. Geriye kalan ganajın yarısını pandispanyanın üzerine eşit oranda yayın. Fındıklı draje veya damla çikolataları ganajın üzerine serpin.

İkinci pandispanyayı yerleştirin. Nesquickli süt ile ıslatın. Ganajın diğer yarısını pandispanyanın üzerine yayın.

Çilekleri ganajın üzerine yerleştirin. Bu karışımı pandispanyanın üzerine yayın.

Pastanın üçüncü katını yerleştirin.

Son olarak pastanızın tamamını ayırdığınız bir kase ganaj ile kaplayın.

Buzdolabında en az 3-4 saat dinlendirdikten sonra beyaz şeker hamuru ile kaplayın.

Şeker hamurundan hazırladığınız logoyu, yazıları ve topları yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:114851 • adı:Fenerbahçe Pastası • gönderen:katibem • indirme tarihi:03.04.2025 - 19:49