



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMELİ PASTA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Dolgu ve kaplama:

0,5 su bardağı fındık ezmesi

3 - 4 yemek kaşığı süt

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

2 yemek kaşığı fındık ezmesi

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 13x29 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından alın, kalıbın kelepçesini ve kenarlardaki pişirme kağıdını çıkarıp pandispanyayı soğumaya bırakın.

Fındık ezmesi ve 3-4 yemek kaşığı sütü bir kaseye alın, kaşık ile iyice karıştırın. Margarin, soğuk süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı servis tabağına alın ve süt ile ıslatın. Üzerine 2-3 yemek kaşığı sütlü fındık ezmesi yayın. Üzerine 2 yemek kaşığı krema yayın ve fındık kırığı serpin, ikinci kat pandispanyayı üzerine kapatın. Süt ile ıslatın, fındık ezmesi ve krema yayıp fındık kırığı serpin. Üçüncü kat pandispanyayı kapatın ve süt ile ıslatın.

Kalan pasta kremasını 3 eşit miktara bölün ve ayrı kaplara alın. Birine fındık ezmesi, diğerine kakao ekleyerek mikser ile 1-2 dakika çırpın. Sade kalan kremayı pastanın alt kısmından başlayarak 3 cm yüksekliğinde olacak şekilde sürün. Orta kısmını fındık ezmeli krema ile kaplayın. Üst kısmını ise tamamen kakaolu krema ile kaplayın. Pastanın yan kısmından spatula ile elinizi kaldırmadan 1-2 kez geçerek hareli görüntü elde edin. Gümüş inciler ile süsleyip buzdolabına alın. 2-3 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168451 • adı:Fındık Ezmeli Pasta • gönderen:göl • indirme tarihi:02.06.2024 - 09:29