



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ALMAN PASTASI

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

150 ml su

0,5 su bardağı sıvı yağ

Dolgu:

2 su bardağı süt

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Glutensiz Mısır Nişastası

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)

1 tatlı kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı fındık kırığı

Çikolatalı Sos:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Kalıp:

Alman pastası kalıbı (26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını bir kaba alın. Üzerine yumurta, toz şeker, şekerli vanilin, su ve sıvı yağı ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Keki fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt, mısır nişastası, yumurta sarısı, toz şeker ve şekerli vanilini bir tencereye alıp kaşık ile 1 dakika karıştırın.

Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp tereyağını ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine çikolatalı sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin. Alt katı servis tabağına alın, üzerine kremayı yayın ve fındık kırığı serpin.

İkinci kat keki üzerine kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Üzerine çikolatalı sos ve arzuya göre fındık kırığı döküp dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168463 • adi:Glutensiz Alman Pastası • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:02