



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI PASTA

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

Hamur:

3 su bardağı un

2 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

8 yumurta

3 çay bardağı toz şeker

2 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Krema:

2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Kaplama:

2 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

3 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

100 g yumuşak margarin

Süslemek için:

3 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

1,5 su bardağı unu bir kaba alın, 1 poşet hamur kabartma tozu ilave edin ve karıştırın. Ayrı bir çırpma kabına 4 yumurta ve 1,5 çay bardağı toz şeker alın. Rengi beyazlaşınca kadar mikserin yüksek devrinde yaklaşık 5 dakika çırpın. Süre sonunda 1 poşet şekerli vanilin ilave edin. Düşük devirde çırpma devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru hazırladığınız kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın. Fırını kapatmayın. Kalan malzemelerle aynı şekilde bir pandispanya daha hazırlayın ve pişirin. Her ikisini de soğutun.

Soğuk süt ve krem şantileri çırpma kabına alın. Mikseri ile 2-3 dakika çırpın. Krem şantiyi 4 eşit miktara bölerek ayrı çırpma kaplarına alın. Her birine farklı renkte jel renklendirici ilave ederek çırpın.

İlk pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Üst kısmı taban olacak şekilde ters çevirerek servis tabağına alın.

Hazırladığınız yeşil renkli kremanın tamamını pandispanyanın üzerine yayın. Üzerine ikincii kat pandispanyayı kapatıp mavi renkli kremayı yayın. İkinci pandispanyayı enlemesine üçe kesin. Bir katını mavi renkli kremanın üzerine alın. Sarı renkli kremayı yayın. Diğer pandispanyayı üzerine kapatın, kırmızı renkli kremayı yayın, son pandispanyayı kapatın.

Margarin, süt ve pasta kremalarını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Pasta kreması ile pastayı kaplayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Servisten önce pastanın üzerini kaplayacak şekilde pasta süsü serpin.



© lezzetler.com tarif no:168489 • adı:Gökkuşağı Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 14:05