



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JELLİ PASTA

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 ay bardağı su

1 ay kaşığı toz tarçın

Dolgu ve kaplama:

1 paket Dr. Oetker Kivi - Yeşil Elma Aromalı Bitkisel Jel

2,5 su bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su, tarçın 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 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Kalıbı yıkayıp kurulayın ve alt kat pandispanyayı tekrar içine koyun.

2,5 su bardağı suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve eriyinceye kadar karıştırın. Yarisını 10x20 cm boyutlarındaki bir kaba alın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın. Kalan jeli dolgu için kullanmak üzere oda sıcaklığında bekletin.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın, 1/3'ünü üst süsleme için ayırın, kalana dolgu için ayırdığınız jeli ilave edin, 1-2 dakika çırpın ve kalıptaki pandispanyanın üzerine yayın. Üzerine üst kat için ayırdığınız pandispanyayı kapatıp buzdolabında yarım saat bekletin. Süre sonunda buzdolabından çıkartıp kalan krem şanti ile süsleyin. Kalıpta donan jeli küpler şeklinde dilimleyin ve pastanın üzerine sıralayın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168523 • adi:Jelli Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:16.05.2025 - 22:33