



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ PASTA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Pandispanya için (21 cm. lik kalıp için)

4 Yumurta

20 gr. Ovalet

125 gr. Şeker

180 gr. Un

50 ml. Su

1 pk. Kabartma tozu

Ara kreması için:

500 ml. Süt

60 gr. Mısır nişastası

1 adet Yumurta

125 gr. Toz şeker

50 gr. Margarin

1 pk. Vanilya

Üzeri için:

400-500 gr. Soğuk jöle

2 gr. Gıda boyası

50 ml. Ilık su

100 gr. Siyah kuvertür çikolata

100 gr. Fildişi kuvertür çikolata

Krem şanti için:

500 gr. Toz krem şanti

500 gr. Süt

Pandispanyayı hazırlayınız, eninden ikiye kesiniz.

Ara kremasını hazırlayıp ara katlara sürünüz.

Gıda boyasını ılık suyla eziniz.

Sade soğuk jölenin içerisine karıştırınız.

Akıcı kıvama geldiğinde içine bir miktar (% 10 oranında) krem şanti ilave ediniz.

İyice karıştırınız.

İstenirse bunun yerine Frambuazlı (meyveli) jöle doğrudan uygulanabilir.

Hazırlamış olduğunuz jöleyi pastanın üzerine dökünüz.

Spatula, sıvama bıçağı veya palet yardımıyla düzgünce pastanın her tarafını kaplayınız.

Benmari usulü Bitter çikolata ve fildişi çikolatayı ayrı kaplarda eritiniz.

Kaşığı erimiş çikolataya batırınız.

Jölenin üzerinde sallayarak çikolatayı rast gele serpiniz.

Aynı uygulamayı beyaz çikolata ile de yapınız.

Buzdolabında en az birkaç saat dinlendiriniz.



© lezzetler.com tarif no:95737 • adi:JÖLELİ PASTA • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:40