



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU DİKDÖRTGEN PANDİSPANYA

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

Hamur:

150 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (tepeleme)

5 yumurta

100 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

30x37 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşınca kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çırpın. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından aldığınız pandispanyayı soğutup pişirme kağıdını çıkarın.

İki katlı dikdörtgen pasta yapmak için pandispanyayı dik olarak iki eşit parçaya kesin ve pasta hazırlarken üst üste koyun.

Üç katlı dikdörtgen pasta yapmak için pandispanyayı dik olarak üç eşit parçaya kesin ve pasta hazırlarken üst üste koyun.

