KARAMELLİ PASTA

1 paket Pakmaya Pandispanya Un
4 orta boy yumurta
2 yemek kaşığı (25 ml) sıvı yağ
2 yemek kaşığı (25 ml) süt
25 g (4-5 yemek kaşığı) Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Karamelli Puding
2.5 su bardağı (500 ml)süt
1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
Üzeri ve Kenarları İçin:
2 paket Pakmaya Sade Kremşanti
2 su bardağı (400 ml) soğuk süt
1 yemek kaşığı hazır karamel sos (isteğe göre)
Süslemek için:
Pakmaya Pasta Süsü İnci Boncuk
8-10 adet kavrulmuş badem

Üzeri ve kenarları için Pakmaya Sade Krem Şanti?yi ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın.
Diğer hazırlıkları yapana dek krem şantiyi buzdolabında bekletin.
Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayın.
Pandispanya hamuru için çırpma kabına yumurtaları, Pakmaya Kakao?yu, suyu, sütü ve Pakmaya Pandispanya Unu?nu ekleyin. Mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.
Pandispanya hamurunu yağlanmış kelepçeli bir kalıba dökün. 35-45 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.
Ara katman için bir tencereye Pakmaya Karamelli Puding?i ve sütü aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak puding kıvamını alana dek pişirin. Ocaktan alın.
Arada bir kabuk tutmaması için kaşıkla karıştırarak ılıtın.
Pandispanyayı kalıptan çıkarın. Uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.
İlk pandispanya katının üzerine Pakmaya Karamelli Puding?i tamamını dökün. Spatula ile yayın. Üzerine Pakmaya Sütlü Parça Çikolata serpin. Pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın.
Hazırlamış olduğunuz kremşanti ile pastanın üzerini ve kenarlarını spatula yardımı ile kaplayın.
Arada spatulanın ucuna karamel sostan damlatıp (isteğe göre) pastanın kenarlarında krem şantiyi düzeltin böylelikle belli belirsiz kahverengi karamel geçişleri sağlayın.
Üzerine ve pastanın taban kenarlarını Pakmaya Pasta Süsü İnci Boncuk serpin. En son üzerine kavrulmuş bütün bademler yerleştirin. Pastayı dinlenmesi için 1 saat buzdolabına kaldırın.
Dinlenen pastayı dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147116 • adı:Karamelli Pasta • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:25.04.2025 - 22:31