# KARAMELLİ VE SONBAHAR MEYVELİ PASTA

1 su bardağı tepeleme (120 g) un
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 adet büyük boy yumurta (akları ve sarıları ayrılmış)
1 su bardağı (120 g) Pakmaya Pudra Şekeri
2 yemek kaşığı sıcak su
Bir tutam tuz
Kreması için:
1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
1 küçük kutu (200 ml) Pakmaya ŞefKrema
1 kutu (200 g) labne peyniri
1 kase orman meyvesi karışımı (böğürtlen, ahududu, çilek, yaban mersini)
5-6 adet taze ceviz içi
2-3 adet incir (üzerini süslemek için)
Karamelli puding sos için:
1 paket Pakmaya Karamelli Puding
2,5 su bardağı(500 ml) süt
Yarım kutu (100 ml) Pakmaya ŞefKrema

Pandispanya için unu, vanilyayı ve kabartma tozunu bir kapta eleyip harmanlayın
Yumurta aklarını bir tutam tuzla köpük köpük olana dek yaklaşık dakika boyunca çırpın.
Ayrı bir kapta şeker ile yumurta sarılarını çırpın. 2 yemek kaşığı kaynar suyu ilave edip çırpmaya devam edin.
Yaklaşık 5 dakika boyunca çırpmaya devam edin.
Yumurta sarılı karışıma yumurta aklı karışımı ilave edin. Spatula ile dikkatlice karıştırın. En son elenmiş unlu karışımı ekleyin.
Spatula ile karıştırıp yağlı kağıt serili yuvarlak kelepçeli kalıba dökün.
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.
Kreması için Pakmaya Krem Şanti?yi, Pakmaya ŞefKrema?yı ve labne peynirini mikserde iyice katılaşıncaya kadar çırpın. Karışımı buzdolabına kaldırın.
Fırından aldığınız pandispanyayı ızgara telin üzerine aktarıp soğumaya bırakın.
Kek soğuyunca enine ikiye kesin. İlk katın üzerine önceden hazırladığınız krema karışımından spatula ile yayın, üzerine meyveleri ve küçük taze ceviz parçalarını serpin.
İkinci katı da yerleştirip aynı şekilde kalan kremayı yayın.
İsteğe göre dörde bölünmüş incirleri, taze meyveleri yerleştirerek süslemeyi tamamlayın. Pastayı buzdolabına kaldırın.
Pastayı servis etmeden önce sosunu hazırlayın. Pudingi, sütü tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, ılınınca hızlıca kremasını ekleyin.
Pütürsüz bir kıvama gelene dek çırpma teliyle iyice çırpın. Hazırladığınız sosu pastanın üzerine döktükten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147156 • adı:Karamelli ve Sonbahar Meyveli Pasta • gönderen:altın kazan • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:33