



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARDAN ADAM PASTA

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

Pandispanya için:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

Dolgu:

1 adet küp şeklinde doğranmış elma

1 yemek kaşığı toz şeker

Yaklaşık 1 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemeler ve kaplama için:

2 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru (400 g)

35 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

7 - 8 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

35 - 40 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

150 g siyah şeker hamuru

100 g kahverengi şeker hamuru

Dr. Oetker Buğday Nişastası

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 15x32 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile 7-8 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıbın kelepçesini ve kenarlardaki pişirme kağıdını çıkarıp soğumaya bırakın.

Küp şeklindeki elmaları bir tencereye alıp üzerine toz şeker ve suyu ilave edin. Orta ısıdaki ocakta elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Süre sonunda suyunu süzüp bir kaseye alın. Üzerine baharatlı esmer şekeri ekleyip iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.

1 paket şeker hamurunu açın ve yumuşayınca kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bir parça alın. Küçük bir kase içerisinde sarı ve kırmızı jel renklendiricileri karıştırarak turuncu rengi elde edin. Ayırdığınız ceviz büyüklüğündeki parçaya turuncu rengi azar azar ekleyerek ve dıştan içe doğru katlayarak yoğurup hamuru renklendirin. Kalan beyaz hamuru aynı şekilde yoğurarak mavi jel renklendirici ile renklendirin. Hazırladığınız hamurları hava almayacak şekilde kapatın ve bekletin.

Siyah şeker hamurundan 5 adet fındık büyüklüğünde, 2 adet de fındıktan biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Kalan siyah hamur ile şapka hazırlayın. 2 adet çöp şişin boylarını kısaltın. Kırdığınız kısa kısımları bant ile yapıştırarak ağaç dalı şekli verin. Kahverengi şeker hamurunu kısa bir süre yoğurun ve hazırladığınız çöp şişlerin etrafını sararak kurumuş ağaç dalı şekli verin.

Pandispanyayı üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. En üst katı ters çevirerek servis tabağına alın. Pastacı kremasını tarifine göre hazırlayın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Krem şantinin yarısını pastacı kremasına ekleyin ve mikser ile kısa bir süre çırpın. Soğuyan elmalı karışımı da ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımın yarısını servis tabağındaki pandispanyanın üzerine yayın. İkinci katı üzerine kapatın ve kalan karışımı yayın. Üçüncü kat pandispanyayı üzerine kapatın ve eliniz ile orta kısmında hafifçe bastırın. Kalan krem şanti ile pastayı, kat aralarındaki boşluklar dolacak şekilde ince bir tabaka halinde kaplayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

İkinci şeker hamurunu paketinden çıkarın ve yumuşayınca kadar kısa bir süre yoğurun. Hafif nişasta serpilmiş tezgahta merdane ile 1 cm kalınlığında açın ve pastayı kaplayın. Hazırladığınız mavi hamurdan atkı şekli yapın ve pastanın alt kısmına su ile yapıştırarak yerleştirin. Şapka, göz, ağız, burun ve ağaç dallarından oluşan kollarını yerleştirerek kardan adam görüntüsü elde edin.



© lezzetler.com tarif no:168423 • adi:Kardan Adam Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:13.05.2025 - 12:25