



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYISI MARMELATLI PASTA

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
  - 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
  - 3 yumurta
  - 1 çay bardağı toz şeker
  - 100 g oda sıcaklığında tereyağı
  - 0,5 çay bardağı süt
  - 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- Islatmak için:
- 1 çay bardağı süt
- Dolgu:
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
  - 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
  - 0,5 su bardağı kayısı marmelatı
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı krema
  - 2 yemek kaşığı süt
  - 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- Süslemek için:
- 2 yemek kaşığı toz şeker

20x20 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsinine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine tereyağı, süt ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru pişirme kağıdının üzerine dökün, kenarlarında 1 cm boşluk bırakarak yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 18 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın ve soğumaya bırakın. Keki pişirme kağıdından çıkarıp 4 eşit kareye kesin.

Krem şantiyi soğuk süt ile tarifine göre çırpın. 1 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. İlk kek karesini servis tabağına alıp 2 yemek kaşığı süt ile ıslatın. Krem şantinin 1/3'ünü dıştan başlayarak içe doğru çerçeveler oluşturarak sıkın. Bu çerçevelerden birini boş bırakıp buraya kayısı marmelatının 1/3'ünü doldurun. Üzerine ikinci kek karesini koyup süt ile ıslatın. Aynı işlemi tekrarlayarak kekleri üst üste koyun. Buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Krema, süt ve pudra şekerini bir kaba alın. Mikserin orta devrinde 1-2 dakika çırpın. Hazırladığınız sosu pastanın üzerine döküp yayın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

2 yemek kaşığı toz şekeri metal pişirme kabına alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın ve ılıncaya kadar bekletin. Ilık şekerden tatlı kaşığı ile alın, yüksekten ince akıtarak oluşan ince karamel iplerini kırılmaları için fazla ezmeden elinizle toparlayarak pişirme kağıdı üzerine alın. Eriyen şekeri arada ısıtabilirsiniz. Tamamını bu şekilde hazırlayın. Servisten önce karamel iplerini pastanın üzerine yerleştirin ve dilimleyin.



© lezzetler.com tarif no:168554 • adi:Kayısı Marmelatlı Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:10.11.2024 - 22:43