



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KÖSTEBEK PASTA

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

Hamur için:

1 paket Dr. Oetker Köstebek Pasta

100 g yumuşak margarin

2 yumurta

Yaklaşık 7 - 8 yemek kaşığı süt

Dolgu:

10 adet küp şeklinde doğranmış kayısı

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Krema için:

3,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbın tabanını margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını çırpma kalıbına boşaltın. Üzerine margarin, yumurta ve sütü ekleyip mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Keki fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Kayisuların 1 çay bardağı kadarını ayırıp kalanları bir tencereye koyun. Üzerine su, toz şeker ve mısır nişastasını ekleyip karıştırın. Orta ateşte pişirin. Kaynama başlayınca 1 dakika daha pişirmeye devam edin, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki servis tabağına alın. Kenarından 1 cm pay kalacak şekilde kaşık yardımı ile 0,5 cm derinliğinde oyun. Kek kırıntılarını bir kasede iyice ufalayın. Soğuyan kayisuları tabanın oyulan kısmına kaşık ile iyice yayın.

Sütü çırpma kabına alın ve üzerine krema karışımını ilave edin. Mikser ile yüksek devirde 2-3 dakika çırpın.

Çikolata parçaları ve ayırdığınız kayisuları ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Kremayı kayisuların üzerinden

başlayarak tabanı tamamen kaplayacak şekilde yayın ve kubbe şekli verin. Ufalanmış kek kırıntılarını kremanın üzerine hafifçe bastırarak ve kremayı tamamen kaplayacak şekilde serpin. Pastayı buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168556 • adı:Kayısı Köstebek Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 08:02