



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEBEKLİ BAHAR PASTASI

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

Hamur:

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g yumuşak margarin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

2 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

0,5 su bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Kaplama:

2 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru (400 g)

25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Dr. Oetker Buğday Nişastası

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Dr. Oetker Kelebek Şeker Hamuru Kalıpları

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 5 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve margarin ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından aldığınız keki 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alın, üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama başladığında ocağı kısın ve 2 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

1 paket şeker hamurunu 4 eşit parçaya bölün. Kırmızı, mavi, sarı ve yeşil jel renklendiriciler ile her birini ayrı renk yapın. Hava almayacak şekilde streç film ile sarın.

Soğuyan keki enlemesine üçe kesin. Krem şantiye soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 5 yemek kaşığı kadarını ayrı bir kaba alın. Soğuyan pudingi kalan krem şantiye ekleyin ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Kekin üst katını ters çevirerek servis tabağına alın. Hazırladığınız pudingli karışımın yarısını üzerine yayın, çilek ve bademlerin yarısını serpin. İkinci kat keki üzerine kapatın, kalan pudingi yayın, çilek ve bademleri serpin. En üste son kat keki kapatın. Ayırdığınız krem şantiye kenarlardaki boşlukları dolduracak ve kekin yüzeyinde ince bir tabaka olacak şekilde sürün. Pastayı buzdolabına alın.

Hazırladığınız renkli şeker hamurlarını birleştirin ve ebruli renkler oluşuncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Az miktarda nişasta serpmiş tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın ve pastayı kaplayın. İkinci şeker hamurunu paketinden çıkarın ve yumuşaması için kısa bir süre yoğurun. Tezgaha az miktarda nişasta serpin ve merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Orta kısımdan kelebek kalıpları ile kelebek şekilleri kesip çıkarın. Çıkardığınız kelebek şekillerini ters çevirip merdane üzerine sıralayarak kıvrık bir şekilde kurumaya bırakın. Renkli şeker hamuru ile kapladığınız pastanın üzerine fırça yardımı ile az miktarda su sürün. Beyaz hamuru kelebek şekillerini bozmadan pastanın üzerine alın ve kaplayın. Servisten önce pastanın üzerine kuruttuğunuz kelebekleri yapıştırın.



© lezzetler.com tarif no:168424 • adı:Kelebekli Bahar Pastası • gönderen:göl • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:29