



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ PASTASI

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

150 g yumuşak margarin  
170 g (1 su bardağı) toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1 limon kabuğu rendesi  
4 yumurta  
300 g (2,5-3 su bardağı) un  
3 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
2 yemek kaşığı süt  
Üzeri İçin:  
80 g bitter çikolata  
6 adet petit beurre bisküvi  
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
Krema:  
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması  
300 ml (1,5 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt  
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
100 ml (1 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt  
2 adet muz 100 g (1 su bardağı) badem kırığı

Margarini çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Toz şeker, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip 1 dakika çırpın. Üzerine yumurtaları teker teker ilave ederek, her birini 30 saniye çırpın. Daha sonra üzerine un ile hamur kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Sütü de ilave edip 2 dakika daha çırpın. 25x25 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme ayarları:

Turbo Fırın: 160 C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın; 150 °C / 170 °C (önceden ısıtılmış) Pişirme Süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Kaldırtı çıkartıp enlemesine ikiye kesin.

Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın 2 kremayı birleştirip birlikte 2 dakika daha çırpın.

Kekin ilk katını servis tabağına alın, bir miktar krema sürün. Muzları dilimleyip kremanın üzerine sıralayın, bademleri de serpip ikinci kat keki kapatın. Kalan krema ile keki kaplayın. Yemek kaşığının tersi ile hafif bastırarak yüzeyde çukurlar oluşturun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritip bisküvileri çikolatayla kaplayın. Kalan çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile ince kesin, pişirme kağıdı üzerine çam ağacı ve çit şekilleri çizin. Buzdolabında çikolatalar donuncaya kadar bekletip kağıttan dikkatlice kırmadan çıkartın ve pastanın üzerine sıralayın. Pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:47451 • adi:Kış Pastası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:51