



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZ ÇOCUĞU DOĞUM GÜNÜ PASTASI

1 paket Pakmaya Pandispanya Un
3 yumurta
5-6 yemek kaşığı (75 ml) su
Cupcake İçin:
1 paket Pakmaya Vanilyalı Cupcake Seti
1 yumurta
3 yemek kaşığı (75 g) margarin veya tereyağı
2 yemek kaşığı (30 ml) süt
Ara Katman İçin:
1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
1 su bardağı (200 ml) soğuk süt
1 çay bardağı (50 g) kavrulmuş file badem
Yarım paket (35-40 g) Pakmaya Kuru Meyve Şekerlemesi
Üzeri İçin:
2 paket (150 g) Pakmaya Sade Krem Şanti
1 paket Pakmaya Krema Karışımı (cupcake setinin içinden çıkacak)
2,5 su bardağı (450-500 ml) soğuk süt
Süslemek için:
1-2 damla pembe gıda boyası (isteğe göre)
Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Boncuk

Ara katman için Pakmaya Sade Krem Şanti'yi ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek, önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çirpin. Diğer hazırlıkları yapana kadar krem şantiyi buzdolabında bekletin.

Pastanın üzerini, kenarlarını ve cupcake'lerin üzeri için Pakmaya Sade Krem Şanti'yi ve Pakmaya Vanilyalı Cupcake Seti'nin içinden çıkan toz krema karışımını, soğuk sütü ve 1-2 damla gıda boyasını (isteğe göre) krem haline gelene kadar önce yavaş sonra yüksek devirde mikserle çirpin. Hazırladığınız kremayı buzdolabına kaldırın.

Cupcakeler için fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Cupcake hamuru için çırpma kabına yağı, yumurtayı, sütü ve vanilyalı cupcake un karışımının tamamını boşaltın. Mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde yaklaşık 3-4 dakika çirpin.

Fırın tepsisinin içine paketin içinden çıkan cupcake kalıplarını dizin.

Elde ettiğiniz karışımı kalıpların yarısını geçmeyecek şekilde paylaşın. Tepsiyi sıcak fırının orta katına yerleştirin. 20-30 dakika pişirin. Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Bu arada pandispanya hamurunun hazırlayın. Bunun için çırpma kabına yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çirpin.

Pandispanya hamurunu yağlanmış kelepçeli bir kalıba dökün. 160 derecede ısıtılmış fırında, 35-45 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pandispanya ve cupcake'ler soğuduktan sonra pastayı birleştirmeye başlayabilirsiniz. Pandispanyayı kalıptan çıkarın ve uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana ara katman için hazırlamış olduğunuz kremanın tamamını isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın. Üzerine file bademler ve Pakmaya Kuru Meyve Şekerlemesi serpip pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın.

Hazırlamış olduğunuz cupcake'leri pastanın üzerine dekoratif bir şekilde yerleştirin ve pastanın üzeri için hazırlamış olduğunuz kremayı sıkma torbası ve uygun bir uç yardımı ile önce cupcakelerin üzerinden başlayarak pastanın üzerine dairesel hareketlerle çiçek şekli elde ederek sıkın.



© lezzetler.com tarif no:147123 • adı:Kız Çocuğu Doğum Günü Pastası • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:18.04.2024 - 11:11