



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKANLI PASTA

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

Hamur:

1 ay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker ikolatalı Antep Fıstıklı Puding

2 su bardağı süt

Krokan için:

3 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı iri kırılmış fındık

1 ay kaşığı tereyağı

Kaplamak için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

2 yemek kaşığı toz şeker

5 - 6 adet vişne

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekerini ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alıp yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pudingi 2 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Toz şekerini elik bir tava veya tencereye alın. Kısık ateşte karıştırmadan şeker eriyip karamel rengi oluncaya kadar bekletin. Ocaktan alın, üzerine fındık kırığı ve tereyağını ekleyip kaşık ile karıştırın. Pişirme kağıdına yayın ve soğumaya bırakın.

Süsleme için olan 2 yemek kaşığı toz şekerini aynı şekilde eritin. Oval tabanlı bir kaseyi alt üst çevirip üzerini pişirme kağıdı ile kaplayın. Eriyen şekerini kaşık ile ince şerit halinde dökerek kaseyi üst kısmını kaplayın.

Donuncaya kadar bekletin.

Keki kalıptan çıkarın ve pişirme kağıdını ayırın. İki eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. İlk katını servis tabağına alın ve üzerine soğuyan pudingi yayın. Krokanın yarısını küçük parçalara kırın ve pudingin üzerine serpin. Üzerine ikinci kat keki kapatın. Pastayı buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre çırpın ve pastayı kaplayın. Kalan krokanı mutfak robotunda öğütüp pastanın yanlarına ve üzerine, orta kısmı boş bırakarak serpin. Kaseyi üzerinde donan şekerini çıkarıp pastanın üzerine koyun. İçine vişneleri doldurup dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168575 • adı:Krokanlı Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 11:33