



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ YUVASI PASTA

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

Hamur:

1,5 ay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 yumurta

1 ay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kaplama:

1 poşet Dr. Oetker ikolatalı Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kakaolu ubuk

2 yemek kaşığı fındık kırığı

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru

3 - 4 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

7 - 8 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve kalıptan çıkarın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın.

Keki servis tabağına alın ve kenarlarda 2 cm pay bırakarak orta kısmını kaşık ile 2 cm derinliğinde oyun.

Hazırladığınız krem şanti ile keki kaplayın. Kakaolu pasta süsünü her tarafına serpin. Orta kısmına fındık kırığını serpin ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Şeker hamurunu yarısını alın ve yumuşayınca kadar yoğurun. Kalan şeker hamurunu kurumaması için streç filme sarıp kaldırın. Yumuşayan şeker hamurunu 5 eşit parçaya bölün. 1 parçayı beyaz bırakın. İkinci parçaya mavi jel renklendirici damlatıp yoğurun. Üçüncü parçaya kırmızı jel renklendirici ekleyip yoğurun. Son 2 parçayı birleştirip sarı jel renklendirici ilave edin ve yoğurun. Sarı şeker hamurun bir kısmı ile kuş hazırlayın. Kalan şeker hamurlarından küçük parçalar alıp yumurta şekli verin. Servisten önce kuşu pastanın kenarına, yumurtaları da pastanın çukur kısmına yerleştirin.

