



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MACARON PASTA

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

Hamur:

3 su bardağı un

2 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

6 yumurta

2 çay bardağı toz şeker

2 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 çay bardağı süt

250 g oda sıcaklığında tereyağı

3 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

1,5 su bardağı un ve 1 poşet hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. 3 yumurta ve 1 çay bardağı toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikser ile 3-4 dakika çırpın. Çırpıma devam ederek sırayla 1 poşet şekerli vanilin, 1 çay bardağı süt ve 125 g tereyağı ilave edin. 2 dakika daha çırpın. Un karışımını ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Mikseri düşük devire alın ve 1,5 çay kaşığı aroma ekleyin. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alın, 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın ve aynı ölçülerde bir hamur daha hazırlayıp pişirin.

Süt ve kremayı tencereye alın. Üzerine pastacı kremasını ekleyin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keklerin bir adedini ters çevirerek servis tabağına alın ve sütün yarısı ile ıslatın. Pastacı kremasını üzerine yayın. Çikolata parçalarını serpin. Diğer keki bombeli kısmı yukarıya gelecek şekilde üzerine kapatın ve süt ile ıslatın.

Krem şantiyi süt ile tarifine göre hazırlayın. Krem şantinin 3 yemek kaşığını ayrı bir kaba alın. Kalan krem şantiye mavi jel renklendiriciyi ilave edip kısa bir süre çırpın. Mavi renkli krem şantinin 3 yemek kaşığını ayırıp kalanını pastanın üzerine koyun. Üst kısmı bombeli yaparak pastayı büyük bir macaron şeklinde kaplayın. Ayırdığınız beyaz krem şantiyi krema sıkma torbasına alın ve pasta kenarının orta kısmına sıkın. Kürdan yardımı ile dalgalı bir görünüm yapın. Ayırdığınız mavi krem şantiyi pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve beyaz kremanın alt ve üst kısmına şerit halinde sıkın. Pastayı buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Servisten önce kenar mavi şeritlere kürdan batırarak gözenekli görüntü elde edin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168596 • adı:Macaron Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 23:24