



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ADET PASTALAR

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

Hamur:

150 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

100 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

Mevsim meyveleri

32x40 cm boyutlarında bir pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşmaya kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını üç seferde ilave edin. Limon aromasını ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk bırakarak pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

35x45 cm boyutlarında bir pişirme kağıdı kesin. Fırından çıkardığınız pandispanyayı bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın ve bu şekilde soğumaya bırakın. Ilıdıktan sonra üzerini temiz bir bez ile kapatın.

Pudingi süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve kabuk bağlamaması için karıştırarak soğutun.

Soğuyan pandispanyayı 8 cm çapında kalıp ile keserek yuvarlak pandispanyalar elde edin ve servis tabağına sıralayın.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pudingi ekleyin ve yaklaşık 2 dakika daha çırpın. 1 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Pandispanyaların üzerini kaplayacak şekilde küçük toplar halinde sıkın. Üzerlerini farklı meyveler ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168608 • adı:Meyveli Adet Pastalar • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:41