



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA

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

Hamur:

170 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

130 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Dolgu:

2 adet muz

2 adet kivi

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

10 - 15 adet çilek (orta boy)

1 adet kivi

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle

2 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm) veya

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

24 veya 26 cm çapındaki kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşınca kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çirpin. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru hazırladığınız kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 3-4 dakika bekletin. Kalıbın kenarlarını ince bir spatula ile sıyırarak ayırın, kelepçeyi çözün ve pandispanyayı kalıptan çıkarın. Tel üzerine alın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra pişirme kağıdını ayırın ve enlemesine üçe kesin.

Muz ve kivi kabuklarını soyun ve dilimleyin.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çirpin.

Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın ve süt ile ıslatın. Üzerine pastacı kremasının yarısını yayın ve muzları sıralayın. Üzerine ikinci katı kapatın ve kalan sütün yarısı ile ıslatın. Kalan pastacı kremasını yayın, kivileri sıralayın ve son katı kapatın. Kalan süt ile ıslatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çirpin. Pasta kreması ile pastayı kaplayın ve süsleyin.

Kivi ve çilekleri uygun boyutlarda kesip pastanın üzerine sıralayın.

Tartjölle ve 2 yemek kaşığı toz şekeri küçük bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Üzerine 2,5 çay bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 2-3 dakika karıştırarak soğutun. Kaşık ile meyvelerin üzerine yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168612 • adı:Meyveli Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:42