



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU VE BADEMLİ MİNİ PASTALAR

Pandispanyası için:

4 adet yumurta

1,5 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)

½ su bardağı un (60 gr)

½ çay bardağı Pakmaya Buğday Nişastası (25 gr)

30 gr tereyağı

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Üzeri için:

100 gr file badem

1 paket Pakmaya Krem Şanti

1,5 su bardağı soğuk süt (300 ml)

½ paket Pakmaya Kakaolu Krem Şanti

2 adet muz

Pakmaya Sade Krem Şanti'yi bir bardak soğuk sütle birlikte mikser yardımı ile iyice çırpın. Krem şantiyi buzdolabında bekletin.

Pakmaya Kakaolu Krem Şanti'nin yarısını da yarım bardak soğuk sütle birlikte aynı şekilde mikserle çırpın ve buzdolabında bekletin.

Pandispanyası için oda ısısındaki yumurtalar ile şekeri çukur cam bir kaseye alın.

Büyük bir tencerenin içini su ile doldurun. Su kaynamaya başlayınca cam kaseyi tencerenin içine, karışım suyla temas etmeyecek şekilde yerleştirin ve kaynayan suyun ısıyla cam kasedeki yumurtalı karışımı ılıtmaya başlayın.

Bu işlemi yaparken, ince uçlu bir spatula yardımı ile yumurtalı şekeri 5 dakika boyunca karıştırarak pütürsüz hale getirin. Yani yumurtalar ile şekeri benmari usulü ısıtıp pütürsüz hale getirin.

Pütürsüz hale getirdiğiniz yumurtalı şekeri mutfak robotuna alın. Yüksek devirde 5 dakika boyunca, köpük köpük hale gelene kadar çırpın.

Ayrı bir kasede elenmiş unu, nişastayı ve vanilyayı harmanlayın. Bu karışımı ve eritilip ılınmış tereyağını köpük köpük hale getirdiğiniz yumurtalı karışımla birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru yavaş yavaş karıştırarak (köpüğünün sönmemesi için) tüm malzemeyi birleştirin

Pandispanya hamurunu 20-24 cm'lik tabanı yağlı kağıtla kaplanmış kelepçeli kalıbın içine (hamurun dışa taşmaması için) dökün.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, tahta bir şişi arada bir hamura batırıp kontrol ederek yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Hamuru fırından alın, hamur soğuyunca kalıptan çıkartın. Yuvarlak küçük kalıp yardımı ile pişen pandispanya kekinden parçalar çıkartın.

Parçaların kenarlarına spatula yardımı ile krem şanti sürün, sonra da kenarları file bademe bulayın.

Kenarlarını file bademe buladığınız keklerden bir tanesini servis tabağına alın, üzerine ince dilimlediğiniz muzları yerleştirin, kalan keki de dilimlenmiş muzların üzerine yerleştirin.

En son, süslemek için kakaolu ve sade krem şantiden bir miktarını kaşık yardımı ile alıp sıkma torbasına aktarın, böylece kremanız alacalı iki renkte olacaktır.

Sıkma torbası yardımı ile kekin üzerini süsleyin. İsteddiğiniz meyvelerle süslemeyi tamamlayıp hemen servise hazır edin.



© lezzetler.com tarif no:121764 • adı:Muzlu ve Bademli Mini Pastalar • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:03.05.2024 - 03:45