



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR PUDİNGLİ KÜMBET PASTA

- 2 küçük kutu (400 ml) Pakmaya ŞefKrema
- 2 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
- 1 paket Pakmaya Narlı Puding
- 3 su bardağı (600 ml) süt
- 25-30 adet böğürtlen
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı (50 ml) su
- 1 paket hazır kakaolu pandispanya (3 büyük pasta dilimi)
- 1 su bardağı (200 ml) filtre kahve (ılık)
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao (pastanın üzerine serpmek için)
- 3-4 adet taze çilek (pastayı süslemek için)

Taze böğürtlenin yarısını, Pakmaya Buğday Nişastasını, şekerini ve suyu tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın. Arada bir karıştırarak soğumaya bırakın.

Pakmaya ŞefKrema'yı, Pakmaya Sade Krem Şanti'yi ve 1 su bardağı sütü mutfak robotuna aktarın. Önce birkaç dakika düşük seviyede, sonra da 5 dakika kadar yüksek seviyede iyice çırpın. Karışımın üçte birini daha sonra pastanın üzerine süslemek için buzdolabına aktarın.

Pudingi kalan 2 bardak sütle karıştırın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak soğutun.

Kremalı karışımın kalanına önceden pişirip soğuttuğunuz böğürtlenli karışımı ve pudingi ilave edin. Spatula ile karıştırın.

Yuvarlak cam bir kabın içini streçle kaplayın. Hazır pandispanya kekinin bir tanesini bu kaseenin içine hafifçe bastırarak yerleştirin.

Kekin içini birkaç kaşık filtre kahve ile ıslatın.

Kekin üzerine kremanın yarısını dökün. İkinci kek parçasını da yerleştirip aynı şekilde kahve ile ıslatın, kalan kremayı dökün.

İkinci kat kremanın üzerine kalan taze böğürtlenleri hafifçe batırın. Meyvelerin üzerine de üçüncü kat kek tabanını yerleştirin. Üçüncü katı yerleştirirken kekin kenarından fazlalıkları almayı ihmal etmeyin.

İçini doldurduğunuz cam kaseenin üzerine streç filmle kapatın. Buzdolabına aktarıp en az 3-4 saat bekletin.

Servis etmeden 5 dakika önce, buzdolabında beklettiğiniz krem şantili karışımı alın. Keki streçinden çıkartın. İki ayrı yağlı kağıt serilmiş servis tabağının üzerine alın. Pastanın üzerine pasta spatulası yardımı ile krema ile kaplayın. Üzerine Pakmaya Kakaoyu serpin. Kenarlarını da dilimlenmiş çilekle süsleyin

Servis tabağının altındaki iki yağlı kağıdı dikkatlice pastayı hareket ettirmeden alın, böylece pasta servis tabağınız temiz kalacaktır.



© lezzetler.com tarif no:147004 • adi:Nar Pudingli Kümbet Pasta • gönderen:karayel • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:03