



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEŞELİ ARILAR

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

Hamur:

100 g tereyağı

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 su bardağı süt

1 limon kabuğu rendesi

1,5 su bardağı un

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı kayısı meyve suyu

40 g bitter çikolata

10 - 15 adet kuru kayısı

1 çay bardağı yaprak badem

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x30 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağı ve toz şekeri mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta, süt ve limon kabuğu rendesini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırın ve karışıma eleyerek ilave edin, 1-2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltip fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Pudingi 2,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Krem şanti ve soğuk sütü mikser ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pudingi ilave edip 2 dakika daha çırpın.

Hazırladığınız kremadan süsleme için 1 yemek kaşığı ayırın, kalanı kekin üzerine yayın.

Nişastayı toz şeker ile karıştırın. Karıştırmaya devam ederek meyve suyunu azar azar ilave edin. Bu karışımı bir tencereye alın, orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutup kremanın üzerine yayın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu ince kesip kayısıların üzerine çizgiler çizin ve yüz yapın. Ayırdığınız kremadan kürdanla alarak arılara göz yapın.

Bademlerle de kanat yapıp arıları pastanın üzerine sıralayın.

Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

