



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ BAHAR PASTASI

1 paket Pakmaya Pandispanya Un
3 yumurta
5-6 yemek kaşığı (75 ml) su
2 paket (75x2 g) Pakmaya Sade Krem Şanti
2 su bardağı (400 ml) soğuk süt
150 g çilek
100 g böğürtlen
100 g frambuaz
Süslemek için:
Beyaz Çikolata Kaplı Sedef Renkli Boncuk
1 paket Pakmaya Çilekli Süsleme Şekeri
2 yemek kaşığı Pakmaya Sade Pasta Jeli
2 yemek kaşığı su
2 adet çilek
3-4 adet ahududu
3-4 adet böğürtlen

Üzeri ve ara katman için Pakmaya Sade Krem Şantiyi ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çirpin.
Diğer hazırlıkları yapana dek krem şantiyi buzdolabında bekletin.
Fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Pandispanya hamuru için çırpma kabına yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çirpin.
Pandispanya hamurunu yağlanmış kelepçeli bir kalıba dökün. 35-45 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.
Pişen pandispanyayı kalıptan çıkarın ve uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.
Tabana ara katman için hazırlamış olduğunuz Pakmaya Sade Krem Şanti'nin yarısını spatula yardımı ile yayın.
Üzerine dilimlenmiş çilek, frambuaz ve böğürtlen yerleştirin.
Pakmaya Sade Krem Şanti'nin kalan yarısıyla pastanın tamamını spatula yardımı ile kaplayın.
Pastanın üzerini çilek, frambuaz ve böğürtlenle süsleyin. Taze meyvelerin üzerine bir fırça yardımı ile Pakmaya Sade Pasta jeli ve su ile incelttiğiniz jeli sürerek parlatın.
Pastayı dinlenmesi için buzdolabında 1 saat bekletin.
Pastayı servis yapmadan önce üzerini Beyaz Çikolata Kaplı Sedef Renkli Boncuk ile süsleyin, Pakmaya Çilekli Süsleme Şekeri serpin. Dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147122 • adi:Orman Meyveli Bahar Pastası • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:20.09.2024 - 07:26