



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELÄ° BAHAR PASTASI

- 1 paket Pakmaya Pandispanya Un
- 3 yumurta
- 5-6 yemek kaÅŸı (75 ml) su
- 2 paket (75x2 g) Pakmaya Sade Krem Åžanti
- 2 su bardaÅŸı (400 ml) soÅŸuk sÄ¼t
- 150 g ÅŸilek
- 100 g bÄ¼rtlen
- 100 g frambuaz
- SÄ¼tleme iÅşini:
- Beyaz ÅŸokolata Kaplı Sedef Renkli Boncuk
- 1 paket Pakmaya ÅŸilekli SÄ¼tleme Åžekeri
- 2 yemek kaÅŸı Pakmaya Sade Pasta Jeli
- 2 yemek kaÅŸı su
- 2 adet ÅŸilek
- 3-4 adet ahududu
- 3-4 adet bÄ¼rtlen

Ä°zeri ve ara katman iÅşini Pakmaya Sade Krem Åžanti'yi ve buzdolabından ÅŸekerli suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu soÅŸuk sÄ¼t krem haline gelene dek önce yavaÄŸ sonra hÄ¼zli devirde mikserle ÅŸerple. DiÄŸer hazırlıklar yapana dek krem ÅŸantiyi buzdolabında bekletin. FÄ¼rtlen 160 dereceye ayarlayıp sÄ¼tle. Pandispanya hamuru iÅşini ÅŸerple kabına yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaÄŸ sonra hÄ¼zli devirde 5-6 dakika ÅŸerple. Pandispanya hamurunu yaÄŸlanmıÅŸ kelepçeli bir kalıba dökün. 35-45 dakika, Ä¼zeri kÄ¼zarcaya kadar pişirin. FÄ¼rtlen ve soÅŸumaya bırakın. Pişen pandispanyayı kalıptan ÅŸekerli ve uzun ve tÄ¼rtli bir bÄ¼sak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin. Tabana ara katman hazırlamıÅŸ olduÄŸunuz Pakmaya Sade Krem Åžanti'nin yarısını spatula yardımı ile yayın. Ä°zerine dilimlenmiÅŸ ÅŸilek, frambuaz ve bÄ¼rtlen yerleştirin. Pakmaya Sade Krem Åžanti'nin kalan yarısını pastanın tamamını spatula yardımı ile kaplayın. Pastanın Ä¼zerini ÅŸilek, frambuaz ve bÄ¼rtlenle sÄ¼sleyin. Taze meyvelerin Ä¼zerine bir fÄ¼rÅŸa yardımı ile Pakmaya Sade Pasta jeli ve su ile incelttiÄŸiniz jeli sÄ¼rerek parlatın. Pastayı dinlenmesi iÅşini buzdolabında 1 saat bekletin. Pastayı servis yapmadan önce Ä¼zerini Beyaz ÅŸokolata Kaplı Sedef Renkli Boncuk ile sÄ¼sleyin, Pakmaya ÅŸilekli SÄ¼tleme Åžekeri serpin. Dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147122 | ad:Orman Meyveli Bahar Pastası | g:nderen:Nur Bay | indirme tarihi:31.10.2020 - 13:49