



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ SOSLU PASTA

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

Hamur için:

50 g yumuşak margarin

1 çay bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı püre haline getirilmiş vişne

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Sos için:

1 su bardağı yaban mersini (blueberry)

1,5 su bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Dolgu:

1 su bardağı krema

0,5 su bardağı kakaolu fındık kreması

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 çay bardağı ahududu

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 çay bardağı çekirdeksiz vişne

2 yemek kaşığı fındık kırığı

Kaplama:

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Krem Şanti

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

1 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdını serin. Kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Vişne püresi, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip mikserin düşük devirinde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın. Üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp 3-4 dakika bekletin. Kalıbın kenarlarını ince bir spatula ile sıyrarak ayırın, keki kalıptan çıkarın. Soğutma teli üzerine alın ve soğumaya bırakın. Daha sonra pişirme kağıdını ayırın ve enlemesine üçe kesin. Yaban mersini ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 7-8 dakika daha kaynatın. Süre sonunda süzgeç ile süzün. Elde ettiğiniz yaban mersinli suyu tekrar tencereye alın. Üzerine toz şeker ve nişastayı ekleyip topak kalmayacak şekilde iyice karıştırın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Krema, kakaolu fındık kreması ve limon suyunu bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Keki üst kısmını ters çevirerek servis tabağına alın. Hazırladığınız kremanın yarısını kekin üzerine yayın. Ahududu ve çikolata parçalarını sıralayın. İkinci kat keki kapatın, kalan kremayı yayın, üzerine vişne ve fındık kırığı serpin. Son kat keki üzerine kapatın.

Sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine orman meyveli krem şanti poşetinin boşaltın. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde kıvam alıncaya kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Pastayı krem şanti ile kaplayın. Üzerine sonu kaşık yardımı ile azar azar dökün. Buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Şeker hamurunu paketini açın, 1/4'ünü alın ve yumuşayınca kadar yoğurun. Kalan şeker hamurunu da bekletmeden streç filme sarıp kaldırın. Yumuşayan şeker hamuruna pembe rengi elde edecek miktarda kırmızı jel renklendirici ilave edin ve dıştan içe doğru yoğurun. Tezgaha az miktarda nişasta serpin ve üzerinde şeker hamurunu merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 2 ve 4 cm çapında daireler kesin. 1 adet küçük daireyi rulo

yapın, onun etrafına 3 adet daha küçük daire sarın. Daha sonra 5 adet büyük daire sararak gül elde edin. Alt kısımda oluşan fazlalığı kesin. Yaprakların uç kısımlarını elinizle hafif incelterek şekillendirin. Bu şekilde 2 adet gül hazırlayın ve kurumaya bırakın. Daha sonra orta kısımlara fırça ile kırmızı jel renklendirici sürün ve pastanın üzerine yerleştirin.

