



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ YILBAŞI PASTASI

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

Pandispanya için:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

0,5 su bardağı su

3 yemek kaşığı sıvı yağ

25 g Dr. Oetker Kakao

1 çay kaşığı toz tarçın

Dolgu için:

1 çay bardağı frenk üzümü

1,5 su bardağı dondurulmuş ahududu

1,5 su bardağı dondurulmuş böğürtlen

2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı su

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kaplama için:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

4 adet dondurma külahı

Dr. Oetker Süsleme Glazürü

2 - 3 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Pandispanya un, yumurta, su, sıvı yağ, kakao ve tarçını çırpma kabına alıp mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından alın, kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Frenk üzümü, ahududu ve böğürtlenleri bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri ekleyin. Mısır nişastasını 1 çay bardağı su ile eriyinceye kadar karıştırın ve tenceredeki meyvelerin üzerine dökün. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Pandispanyayı üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. Pandispanyanın üst kısmından çıkan katı ters çevirerek servis tabağına alın. Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile tarifine göre çırpın ve 1,5 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Servis tabağındaki pandispanyanın kenar kısmına halka şeklinde bir şerit krema sıkın. İçte doğru 2 cm boşluk bırakıp daha küçük bir halka daha sıkın. Yine boşluk bırakarak orta kısma da bir halka sıkın. Bıraktığınız boşluklara kaşık yardımı ile hazırladığınız meyveli karışımın yarısını koyun. İkinci kat pandispanyayı üzerine kapatın ve aynı şekilde üç adet çember sıkın ve boşluklara meyveli karışımı koyun. Üçüncü kat pandispanyayı üzerine kapatın. Kalan krema ve pastayı buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Pasta kremasını süt ile tarifine göre çırpın ve pastayı kaplayın. Buzdolabındaki kremayı alın ve çırpma kabına sıkın. Yeşil jel renklendiriciyi ilave edin ve mikser ile kısa bir süre çırpın. Kremayı 3 mm çapındaki yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Dondurma külahlarını ters çevirerek pastanın üzerine batırın, yüzeylerini yeşil krema ile kaplayarak çam ağacı şekli verin. Kırmızı süsleme glazürü ile süsleyin. Hindistan cevizi rendesi serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168650 • adı:Orman Meyveli Yılbaşı Pastası • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 03:51