



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKMAYA İLE KARLI KÜTÜK PASTA

¾ çay bardağı toz şeker (70 g)
5 adet yumurtanın akı
1 su bardağı buğday unu (90-100 g)
½ çay bardağı Pakmaya Kakao (20 g)
½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 ½ su bardağı süt (500 ml)
5 adet yumurtanın sarısı
125 g Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı Pakmaya Mısır Nişastası
100 g tereyağı
İç malzemesi:
1 su bardağı kestane şekeri
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata
Üzeri için:
1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
2 su bardağı süt (400 ml)
50 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Süsleme için :
2-3 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
Çam dalları (şeker hamuru ile şekillendirilmiş)

Pasta hamuru için şeker ve yumurta aklarını mikser yardımı ile orta devirde iki misli kabarana dek çırpın. Aynı bir kaptan elenmiş unu, kakaoyu ve kabartma tozunu harmanlayın. Bu karışımı yumurtalı karışıma yavaş yavaş ilave edin. Bu sırada spatula ile malzemeyi birbirine yedirin. Hazırladığınız pasta hamurunu pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dökün. Tepsiyi düz bir zeminde hafifçe vurarak tüm malzemenin homojen bir şekilde tepsiye yayılmasını sağlayın. Hazırladığınız kek hamurunu, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yayarak aktarın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 6-8 dakika pişirin. Fırından alın ve soğumaya bırakın. Krema için sütü bir sos tenceresinde ısıtın. Diğer krema malzemelerini bir çırpma kabında karıştırın. Sıcak sütü temperleyerek yumurtalı karışıma ilave edin ve hazırladığınız karışımı tekrar sos tenceresine aktarın. Sos tenceresini tekrar ocak üzerine alın, orta ateşte çırpma teli ile karıştırarak pişirin ve muhallebi kıvamını aldığında ocaktan alın. Soğumaya bırakın. İlinan kekin üzerine dolgu kremasını sürüp, parça çikolata ve kestane şekerleri serpiştirin. Keki rulo şeklinde sarın ve ucu açık kısmı altta kalacak şekilde bir tepsiye yerleştirip buzdolabına kaldırın. Üzeri için; Pakmaya Çikolatalı Sos'u 2 su bardağı süt ile birlikte bir sos tenceresinde karıştırarak kaynatın. Kaynayınca 1-2 dakika daha karıştırıp ocaktan alın. Çikolatayı ekleyin. Spatula ile hızlıca karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Daha sonra soğumaya bırakın. Dolaptan aldığınız rulo pastanın üzerine çikolatalı kremayı sürün. İsteğe göre çatal yardımı ile desenler yapabilirsiniz. Pudra şekeri serpiştirerek ve çeşitli yeni yıl süslemeleri ile servis yapın.

Not: Temperleme işlemi için kaynamış süt karışımından birkaç kaşık yumurtalı karışıma ilave ederek ısıyı ayarlayın. Böylece iki karışımın arasındaki ısı farkı dengelenir, ani ısı ile yumurtanın pişme riski engellenmiş olur.



© lezzetler.com tarif no:147155 • adı:Pakmaya İle Karlı Kütük Pasta • gönderen:altın kazan • indirme tarihi:14.03.2025 - 05:22