



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYA BAHÇESİ

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

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
100 g yumuşak margarin
1,5 çay bardağı toz şeker
3 yumurta
0,5 çay bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kaplama:

1 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru
Gıda boyası (kahverengi)
1 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

Süslemek için:

2 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Kelepçeli kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine kakao ve nişastayı ilave edip karıştırın.

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta, süt ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız kakaolu un karşımını ilave edip kısa bir süre çırpın, kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

1 poşet şeker hamurunu paketinden çıkarın ve yumuşayınca kadar yoğurun. Kahverengi gıda boyasını azar azar ilave ederek dıştan içe doğru yoğurarak renklendirin. Hava almayacak şekilde poşete alın ve bekletin.

1 poşet şeker hamurunu açın. Yeşil jel renklendirici ilave ederek renklendirip hava almayacak şekilde poşete koyun ve bekletin. Son şeker hamurunu poşetinden çıkarın. Ceviz büyüklüğünde bir parça koparıp, sarı jel renklendiriciyi azar azar ilave ederek dıştan içe doğru yoğurarak sarı renkte hamur elde edin. Kalan şeker hamurunu beyaz bırakın. Kapalı bekletin.

Soğuyan kekin üzerinde bombe varsa bıçak ile keserek düzleştirin. Keki enlemesine ikiye kesin ve üst katı taban olacak şekilde ters çevirerek servis tabağına alın. Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın.

2/3'ü servis tabağındaki kekin üzerine yayın. Çikolata parçalarını serpin ve ikinci kat keki kapatın.

Kalan krem şantiyi spatula yardımı ile pastanın kenarlarına boşlukları dolduracak şekilde sürün. Pastanın yüzeyine ince bir tabaka krem şanti sürün. Tabakta kek kırıntıları varsa temizleyin ve pastayı buzdolabına alın.

Beyaz şeker hamurunu elinizle kısa bir süre yoğurun, hafif nişastalanmış tezgaha alın ve 0,5 cm kalınlığında açın. Çiçek şeklindeki kalıpla kesin. Hazırladığınız sarı renkteki şeker hamuru ile çiçeklerin gövdelerini hazırlayın, arzuya göre çay süzgeci üzerine bastırarak iz çıkarabilirsiniz. Hafif ıslatarak çiçeklerin ortalarına yerleştirin.

Kahverengi şeker hamurunu kısa bir süre elinizle yoğurun ve hafif nişastalanmış tezgahta 1 cm kalınlığında açın. Pastayı buzdolabından çıkarın. Açtığınız hamuru merdane ile pastanın üzerine alın, elinizle hafif bastırarak üzerini düzeltin. Kenarlarını elinizle hafif bastırarak düz bir şekilde yukardan aşağıya doğru keke yapıştırın.

Kenarda kalan fazla hamuru bıçak ile kesin ve spatula yardımı ile pastanın altına doğru yerleştirin. Yeşil renkteki şeker hamurundan pastanın kenar yüksekliği boyutunda rulolar hazırlayın ve su ile pastanın kenarına yapıştırın.

Hazırladığınız çiçeklerin altlarını hafif ıslatarak pastanın üzerine sıralayın.

