



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE ÇİÇEKLİ PASTA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

Dolgu ve kaplama:

1 çay bardağı krema

80 g bitter çikolata

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

40 - 50 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kalp

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 13x29 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alıp mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından alın, kalıbın kelepçesini ve kenarlardaki pişirme kağıdını çıkarıp pandispanyayı soğumaya bırakın.

Kremayı kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başladığında bitter çikolatayı ilave edin, ocaktan alıp eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Jel renklendiriciyi ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Kremanın 2/3'ünü düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan pandispanyayı enlemesine dörde kesin. İlk katını servis tabağına alın.

Çikolatalı karışımın 1/3'ünü üzerine yayın. Üzerine krema sıkın, çikolata parçaları serpin ve ikinci kat pandispanyayı koyun. Aynı sıralama ile devam ederek tüm pandispanyaları üst üste koyun. Kalan kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve çiçekler şeklinde pastanın üzerine sıkın. Çikolata parçaları ve kalp pasta süsleri ile süsleyin. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.



© lezzetler.com tarif no:168658 • adi:Pembe Çiçekli Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.04.2025 - 20:16