



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ PASTA

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

Hamur:

1 yumurta

1,5 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2 su bardağı süt

Ahududulu karışım:

1 su bardağı ahududu

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Bisküvili çerçeve:

8 adet kedicili bisküvi

0,5 çay bardağı süt

Süslemek için:

15 - 16 adet ahududu

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 1 -2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuyan keki kalıptan çıkarın. Kalıbı tekrar kullanmak için yıkayın ve kurulayın.

Pudingi 2 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Ahududuyu mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ve mısır nişastasını ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Keki pişirme kağıdından çıkarıp tekrar kalıbın içine oturtun. Keki, kenarından 1 cm boşluk bırakarak, bisküvileri tek sıra halinde batırarak genişlikte bir kanal açmak için bıçak ile oyun. Kedicili bisküvilerini ortadan ikiye kesin. Kestiğiniz kısımları altta kalacak şekilde oluşturduğunuz kanala batırarak sıralayın. Yarım çay bardağı süttten birer çay kaşığı alıp bisküvilerin üst kısmına dökerek ıslatın. Pudingi kekin ortasında kalan boş kısma dökün ve yayın. Üzerine ahududulu karışımı yayın ve buzdolabında 3-4 saat bekletin.

Pastayı kalıbından dikkatlice çıkarıp bir servis tabağına alın. Üzerini ahududu ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170109 • adi:Pudingli Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 17:56