



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNGLİ SOĞUK PASTA

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

Hamur:

1 çay bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yumurta

1 yumurta akı

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Fındıklı Puding

2 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 yemek kaşığı fındık kırığı

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kelebek

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x20 cm)

25x25 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, yumurta akı ve toz şekeri bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine un karışımı ve şekerli vanilini ekleyip orta devirde 1 dakika çırpın. Hamuru pişirme kağıdının üzerine alın, kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan kekten 8x17 cm boyutlarında bir parça kesin. 11x20 cm boyutlarında bir parça daha kesip mutfak havlusu ile üzerlerini kapatın.

Süt ve yumurta sarısını bir tencereye alın. El çırpıcısı veya kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetini ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Krem şantiyi 1,5 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine fındık kırığı ve hazırladığınız pudingi ilave edip 2 dakika daha çırpın.

Kalıbın iç kısmını streç film ile kaplayın. Kestiğiniz küçük kek parçasını kalıbın tabanına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız puding karışımını döküp kaşık ile düzeltin. Üzerine büyük kek parçasını kapatın. Buzdolabında bekletin. Servisten 3 saat önce tatlıyı buzdolabının dondurucu bölümüne koyun.

Tatlıyı dondurucudan alıp kalıptan çıkarın. Streç filmi çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin ve pastanın üzerine şekilli olarak sıkarak süsleyin. Üzerine kelebek şeklindeki pasta süslerini yerleştirin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170110 • adi:Pudingli Soğuk Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 18:34