



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAKAMLI PASTA 7

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

Hamur:

300 g un

75 g öğütülmüş badem

75 g Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

200 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

Krema:

2 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Krem Şanti

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

Renkli şekerlemeler

Marshmallow

Renkli macaronlar

0,5 çay bardağı frenküzümü

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un, öğütülmüş badem, pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı ve yumurtayı bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Tezgaha pişirme kağıdı serin ve hamuru üzerine alın. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Hamurdan üst kısmı 15 cm, alt uzunluğu 30 cm ve 5 cm genişliğinde "7" rakamı şeklinde kesin. Pişirme kağıdı ile birlikte alıp fırın tepsisine yerleştirin ve pişirin. Kalan hamurları toplayın, yeni bir pişirme kağıdı üzerinde aynı ölçülerde bir adet daha "7" rakamı kesin ve fırın tepsisine yerleştirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve ikinci kurabiyeyi pişirin.

Krem şantileri soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın ve yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun.

Soğuyan kurabiyelerden birini dikkatlice servis tabağına alın. Hazırladığınız krem şanti ile üzerini tamamen kaplayacak şekilde yıldızlar sıkın. Diğer kurabiyeyi dikkatlice üzerine alın ve aynı şekilde krema sıkın. Pasta süsü, renkli şekerlemeler, marshmallow, makaron ve frenk üzümü ile süsleyip servis yapın.

