RENKLİ BEZELİ PASTA

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
1,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yumurta
1 yumurta sarısı
0,5 su bardağı toz şeker
100 g yumuşak margarin
5 yemek kaşığı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
Dolgu:
2 adet kivi
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
50 g yumuşak margarin
35 - 40 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil
2 - 3 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı
Islatmak için:
0,5 su bardağı süt
Beze:
1 yumurta akı
1 tutam tuz
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
4 - 5 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
4 - 5 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi
Süslemek için:
2 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos
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
Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, yumurta sarısı ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine margarin, süt, şekerli vanilin, kakao ve un karışımını ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Fırından alın ve 10 dakika sonra kalıptan çıkarın. Soğumaya bırakın.
Kivileri soyun ve küp şeklinde kesin. Süt, margarin ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Yeşil jel renklendiriciyi ilave edip çırpın. Soğuyan keki enlemesine üçe kesin. Alt katı servis tabağına alın ve süt ile ıslatın. Üzerine pasta kreması yayın, kivi sıralayın ve Antep fıstığı serpin. İkinci katı kapatın, işlemi tekrarlayın ve son kat keki kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.
Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 110°C
Turbo pişirme: 100°C
Yumurta akı ve tuzu cam veya çelik bir kaba alın ve mikserin en yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar yaklaşık 3 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpmaya devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. İki adet krema sıkma torbasının iç kısımlarına şeritler halinde, birine kırmızı, birine de mavi jel renklendirici sıkın. İçlerine yumurta aklı karışımı paylaştırın, fırın tepsisine aralıklarla sıkın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Fırından alın ve soğumaya bırakın.
Servisten önce böğürtlenli sosu pastanın üzerine dökün. Üzerine hazırladığınız bezeleri sıralayın.

© lezzetler.com tarif no:168685 • adı:Renkli Bezeli Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 15:11