



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PASTA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 ay bardağı su

Krema:

4 adet şeftali

2 poşet Dr. Oetker Tartjölle

4 yemek kaşığı toz şeker

3 ay bardağı su

2 ay bardağı şeftali suyu

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

iri kırılmış bitter ikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

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

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin ve ilk katını servis tabağına alın. Şeftalilerin kabuklarını soyun, küp şeklinde doğrayıp süzğüde bekletin.

2 poşet Tartjölle'yi toz şeker, su ve şeftali suyu ile karıştırarak 1 dakika kaynatın. Ocaktan alıp şeftalilerin yarısını ekleyin. 2-3 dakika karıştırarak soğutun, servis tabağındaki pandispanyanın üzerine yayın ve soğutun.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kalan şeftalileri ekleyip karıştırın. Bir miktarını jölenin üzerine sürün ve ikinci pandispanyayı kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın.

Çikolata ile süsleyip buzdolabında 2-3 saat bekletin.



© lezzetler.com tarif no:168704 • adı:Şeftalili Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 21:43