



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SLALOM PİSTİ

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

1 ay bardağı su

3 yemek kaşığı sıvı yağ

25 g Dr. Oetker Kakao

1,5 su bardağı ekirdeksiz vişne

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

0,5 su bardağı Hindistan cevizi rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (30x33 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su, sıvı yağ, kakao ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerine vişneleri sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın ve soğumaya bırakın. Spatula yardımı ile pandispanyayı kalıbından ayırın.

Pudingi 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 15-20 dakika bekletin. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudingi de ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Bu karışımı soğuttuğunuz pandispanyanın üzerine alın ve yemek kaşığının ters tarafı ile çukurlar oluşturun. Üzerine Hindistan cevizi serpin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Servisten önce kartondan minik bayraklar kesip kürdanlara yapıştırın ve pastanın üzerine batırın.



