



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SONBAHAR PASTASI

Pandispanyası için:

3 su bardağı un

3 adet yumurta

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

3 çorba kaşığı tereyağı

1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 çay kaşığı tarçın

İç malzemesi için:

300 gr kestane

100 gr badem içi

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

Karamel sosu için:

1 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası

1 çay bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağı

3 tatlı kaşığı krema

Yarım su bardağı su

Çikolata sos için:

1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos

2 su bardağı süt

Kreması için:

1 paket Pakmaya Pasta Kreması Vanilyalı

1 paket Pakmaya Pasta Kreması Çikolatalı

50 gr margarin

3 su bardağı süt

1 paket Pakmaya Krem Şanti Sade

1 paket Pakmaya krem Şanti Çikolatalı

3 çay bardağı soğuk süt (krem şanti ile çırpılıp dışını sıvamak için kullanılacak)

Keki için yumurtaları ve şekeri iyice kabarcıya kadar çırpın.

Elenmiş unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyip birkaç dakika daha çırpın.

Eritilip ılınmış tereyağını, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve tarçını da ilave edin. Hamur pürüzsüz bir kıvam alınca yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-40 dakika pişirin.

Kestanelerin üzerini çizip tencereye aktarın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin ve haşlamaya bırakın.

Karamel sos için şekeri tavaya alın ve kontrollü olarak ocakta eritin. Şeker eriyince yarım su bardağı su ilave

edin. Şeker suyunu çekinceye kadar 2-3 dakika daha kaynatın. Kremayı ve tereyağını da ekleyin. Tekrar

kariştirin. En son olarak 1 çay bardağı suda inceltilmiş Pakmaya Buğday Nişastası'nı ilave edin. Kıvam alınca

ocaktan alın, karamel sosunuz hazırdır.

Pakmaya Çikolatalı Sos için paket üzerindeki tarife göre sosunuzu hazırlayın.

Pakmaya Pasta Kremalarını süt ile birlikte bir kaba alıp birleştirin. Mikserin önce düşük devrinde 1-2 dakika

daha sonra hızını yükseltip 5-6 dakika kadar daha çırpın. 50 gr yumuşak margarin ekleyin ve 5 dakika daha

çırpın. Pasta kremanız hazırdır.

Pakmaya Krem Şantileri de süt ile birlikte kıvam alana dek çırpın. .

Haşladığınız kestaneleri soyduktan sonra ezerek püre haline getirin. Tavayı ocağın üzerine alın, tava ısınınca bademleri birkaç dakika kavurun ve daha sonra kestane püresini ilave edin. En son Pakmaya Pudra Şekeri'ni ekleyip tatlandırın. Kestane püreniz hazırdır.

Piştirmiş olduğunuz pandispanya kekini enine üçe kesin. İlk tabanına spatula veya palet yardımıyla pasta kreması sürün, üzerine kestane püresini yayın. En son olarak ince bir tabaka halinde krem şantiden sürün.

Üzerine ikinci katı yerleştirin ve tekrar aynı işlemi uygulayın.

Üçüncü katı da yerleştirin. Pastanın kenarlarını krem şanti ile boşluk kalmayacak şekilde sıvayın.

Pastayı buzdolabına alın ve yarım saat kadar sertleşmesi için bekletin.

Pastayı yarım saat buzdolabında beklettikten sonra çıkarın ve üzerine hazırladığınız ılınmış çikolata sostan dökün, tekrar buzdolabına alın. Bu şekilde 15 dakika daha bekletin.

Pastayı servis yapmadan önce dekoratif bir şekilde üzerini süsleyin. İsteğe göre fırında pişip karamel sosa bulanmış elma tatlısı ile de servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121756 • adı:Sonbahar Pastası • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:12.05.2024 - 10:45