



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SONBAHAR PASTASI

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

Hamur:

3 su bardağı un

2 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

300 g yumuşak margarin

3 çay bardağı toz şeker

8 yumurta

2 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

10 yemek kaşığı süt

Yapraklar için:

100 g bitter çikolata

toz gıda boyası- altın

Dolgu:

1 adet portakal

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

3 - 4 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kaplamak için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

1,5 su bardağı un, 1 poşet hamur kabartma tozu ve 2 yemek kaşığı kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Ayrı bir çırpma kabına 150 g margarin ve 1,5 çay bardağı toz şekeri alın, mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine 4 yumurta, 1 poşet şekerli vanilin ve 5 yemek kaşığı süt ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Süre sonunda hazırladığınız un karışımını azar azar ekleyin ve düşük devirde 2 dakika çırpın. Hamurun yarısını hazırladığınız kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda keki fırından alın, 2 dakika sonra kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın. Kalıbı tekrar yağlayın, kalan hamuru dökün ve pişirin. Kalan malzemeler ile aynı şekilde hamur hazırlayın ve pişirin. Böylece toplam 4 adet kek hazırlayın ve soğumaya bırakın.

Yaprakları su ile iyice yıkayın ve kurutun.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Fırça yardımı ile yaprakların damarlı kısımlarına çikolata sürün. Donan çikolataların üzerine 5 kat olacak şekilde tekrar çikolata sürün. Tepsiye sıralayın ve buzdolabında bekletin. Portakalın kabuğunu soyun ve küçük küpler şeklinde kesin. Kalan çikolataya bulayın ve pişirme kağıdı üzerine sıralayıp buzdolabında bekletin.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ateşte el çırpıcısı ile sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Keklerden birini ters çevirerek servis tabağına alın. Soğuyan pastacı kremasına portakal aroması ekleyin ve mikser ile 2 dakika çırpın. 1/3'ünü kekin üzerine kaşık ile yayın. Hazırladığınız portakal parçalarından koyun ve çikolata parçası serpin. İkinci keki üzerine kapatın. Aynı şekilde diğer kekleri de bu sıra ile üst üste koyun.

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız pastayı kaplayın ve buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Yaprakları çikolatadan dikkatlice ayırın. İnce uçlu fırça ile altın tozu ile çikolatanın üzerini süsleyin. Pastanızın üzerine ve yanlarına kakao serpin. Çikolata parçaları ve hazırladığınız yapraklar ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168724 • adi:Sonbahar Pastası • gönderen:gül • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:33