



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STOP PASTA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

3 su bardağı süt

1 çay bardağı fındık kırığı

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 çay bardağı vişne suyu (veya ahududu nektarı)

1 çay bardağı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 28 cm)

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 35 - 40 dakika

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

Pandispanyanın kenarlarını keserek altıgen şekline getirin. Daha sonra bu altıgen pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Kenarlardan çıkartmış olduğunuz pandispanya parçalarını ufalayın.

Süt ve puding poşetini bir tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağın altını kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun ve fındık kırığı ile ufaladığınız pandispanyaları ilave edin. Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın, üzerine pudingli karışımı yayın ve diğer pandispanyayı kapatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Süsleme için bir miktar ayırıp kalanıyla pastayı kaplayın.

Tartjölle'yi 2 yemek kaşığı toz şeker ile karıştırın. Su ve meyve suyunu ekleyip sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 1 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp 1-2 dakika karıştırarak soğutun ve kaşık yardımı ile pastanın üzerine yayın.

Pastayı ayırdığınız pasta kreması ile trafik işareti şeklinde süsleyin.

Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

