



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TROPİKAL AŞK

Pandispanya:

2 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un

6 yumurta

1.5 çay bardağı su

Yarım çay bardağı Dr. Oetker Kakao

Ananaslı krema:

2 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

3 su bardağı soğuk süt

3 su bardağı suyu süzölmüş ve küçük doğranmış ananas

Kakaolu Krema:

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması

1.5 su bardağı soğuk süt

Süsleme:

80 g bitter çikolata

Pandispanya: Pandispanya unları yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Hamurun 1/3'ünü 20 cm kenarlarında olan üçgen bir kalıba dökün. Kalan hamura yarım çay bardağı kakao ve 2 yemek kaşığı su ilave edip 1 dakika daha çırpın. 30x30 cm ölçülerindeki kare kalıba dökün. Her iki hamuru da fırına alın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Her iki pandispanyayı da enlemesine keserek üçer pata ayırın.

Ananaslı krema: Vanilinli pasta kremalarını 3 bardak süt ile 2-3 dakika çırpın. Ananas tanelerini ilave edin ve kaşıkla karıştırın. Bu kremayı pandispanya patlarının aralarına sürün. Büyük kare patlar altta ve üçgen patlar üstte olacak şekilde üst üste sıralayın.

Kakaolu krema: Kakaolu pasta kremasını 1,5 bardak süt ile 2-3 dakika çırparak hazırlayın. Bu kremayla pastayı kaplayın.

Süsleme: Çikolatayı benmari usulü eritip değişik şekillerdeki ağaç yapraklarının üzerine sürün ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Çikolataları yapraklardan dikkatlice ayırıp pastanın üzerine dizin.

Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.