



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KROKANLI PASTA

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

100 g yumuşak margarin
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tutam tuz
3 yumurta
2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Krema:
2 adet yumurta sarısı
5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
25 g tereyağı
Dolgu:
2 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos
Krokan:
0,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı fındık kırığı
Süslemek için:
kiraz şekeri
vişne
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin, toz şeker, şekerli vanilin, tuz, yumurta ve limon aromasını çırpma kabına alıp mikser ile 2 dakika çırpın. Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Karışıma ekleyin ve 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp soğutun ve kalıptan çıkartın.

Yumurta sarılarını tencereye alıp çatal ile karıştırın. Süt, krema, şekerli vanilin ve 2 poşet pudingi ilave edip orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca tereyağını ilave edin, ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Çırpma kabına alın ve mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın.

Keki enlemesine üçe kesin. İlk katını servis tabağına alın, üzerine 1 poşet böğürtlenli sos döküp yayın. Üzerine kremadan bir miktar yayın ve ikinci katı kapatın. İkinci poşet böğürtlenli sosu yayın, krema sürün ve üçüncü katı kapatın. Kalan krema ile pastayı kaplayın ve süsleyin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Toz şekeri çelik tencereye alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Bal rengi olunca ocaktan alın, fındık kırığını ekleyip karıştırın. Bekletmeden pişirme kağıdı üzerine ince olarak yayın ve soğutun. Daha sonra iki pişirme kağıdı arasına alıp merdane ile üzerine bastırarak küçük parçalara kırın. Servisten önce pastanın üzerini hazırladığınız krokan ile kaplayıp kiraz şekerlemesi veya vişne taneleri ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:168770 • adı:Vanilyalı Krokanlı Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:50