



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ PASTA

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

Taban:

0,5 su bardağı un

0,5 su bardağı ince öğütölmüş kabuksuz badem

2 yemek kaşığı toz şeker

50 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yemek kaşığı su

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Vanilyalı puding karışımı:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1,5 su bardağı yaban mersini (blueberry)

1,5 yemek kaşığı toz şeker

0,5 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

7 - 8 adet yaban mersini (blueberry)

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine öğütölmüş badem ve toz şekeri ilave edip kaşık ile karıştırın. Tereyağı, su ve vanilya aromasını ilave edip yoğurun. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve yumurta sarısını bir tencereye alıp el çırpıcısı ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın. Ayrı bir kapta krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudingi ilave edin ve mikserin orta devrinde 2 dakika daha çırpın. Karışımı kalıptaki kekin üzerine döküp kaşık ile yayın. Streç film ile kapatın ve buzdolabının dondurucu bölümünde donuncaya kadar yaklaşık 4 saat bekletin.

Yaban mersini ve toz şekeri küçük bir tencereye alın. Yarım çay bardağı suyun içine nişastayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Yaban mersinlerinin üzerine dökün ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Pastayı dondurucudan alın ve kalıptan çıkarın. Servis tabağına alıp üzerine yaban mersinli karışımı yayın. Yaban mersini ile süsleyin ve bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168298 • adi:Yaban Mersinli Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:23