



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ ŞATO

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

1 limon kabuğu rendesi

Kek:

1 - 1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

150 g yumuşak margarin

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı öğütülmüş ceviz

1 portakal kabuğu rendesi

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı taze yaban mersini (blueberry)

Kaplama:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı taze yaban mersini (blueberry)

Süslemek için:

1 su bardağı taze yaban mersini (blueberry)

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kağıt muffin kalıbı

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kelepçeli 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. Limon kabuğu rendesini ilave edip kaşık ile iyice karıştırın ve kalıba alın. Üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarın, spatula yardımı ile pandispanyayı kalıptan ayırıp soğutma teli üzerine alın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın, dilimli derin kek kalıbını margarin ile yağlayın.

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Ayrı bir çırpma kabına yumurta, toz şeker, margarin ve şekerli vanilini alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Un karışımını ilave edin ve 1-2 dakika daha çırpın. Öğütülmüş ceviz ve portakal kabuğu rendesini ekleyip kaşık ile karıştırın. Muffin kalıbına 2 yemek kaşığı hamur koyun. Kalan hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Her iki kalıbı da fırına alın ve pişirin. Muffini pişirmenin 20. dakikasında fırından çıkarın.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Keki fırından çıkarın. 5 dakika sonra spatula yardımı ile kenarlarını ayırın, kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre çırpın. Pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerine krem şantinin yarısını yayın ve yaban mersinlerinin yarısını sıralayın.

İkinci kat pandispanyayı kapatın, kalan krem şanti ve yaban mersinlerini yayın ve son pandispanyayı üzerine kapatın. Pasta kremasını margarin ve süt ile tarifine göre hazırlayın. Hazırladığınız pastayı pasta kremasının yarısı ile kaplayın. Cevizli keki hazırladığınız pastanın üzerine koyun. Oyuk kısımları dolduracak şekilde üzerine pasta kreması yayın. Keki ortasındaki boşluğu 1 su bardağı yaban mersini ile doldurun. Muffini kağıdından ayırıp kekin üzerine yerleştirin. Kalan pasta kremasını düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve muffinin üzerine sıkın. Hazırladığınız pastayı buzdolabına alın ve 1-2 saat soğutun. Servis sırasında üzerini yaban mersini ile süsleyip pudra şekeri serpin.



© lezzetler.com tarif no:168788 • adı:Yaban Mersinli Şato • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:43