



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARIŞ PİSTİ

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

1 ay bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

3 su bardağı süt

1 ay bardağı fındık kırığı

1 su bardağı dondurulmuş ekirdeksiz vişne

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanillinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Islatmak için:

1 ay bardağı vişne suyu

Üzeri için:

2 yemek kaşığı öğütölmüş Antep fıstığı

80 g bitter ikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

Kalıplara 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. Hamuru kalıplara paylaştırın. Üzerlerini düzeltip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

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

Süt ve puding poşetini bir tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında altını kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

İki pandispanyayı yarış pisti şeklinde birleştirebilmek için kenarlarından birer parça keserek düzleştirin.

Kestiğiniz parçaları eliniz ile ufalayın. Pandispanyaları enlemesine ikiye kesin.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3

dakika çırpın. Pandispanyaların ilk katlarını, kesik kısımları karşılıklı birleştirerek servis tabağına yan yana

yerleştirin. Vişne suyunun yarısı ile ıslatın ve pudingin yarısını yayın. Ufaladığınız pandispanyalar ile fındık kırığını

serpin ve vişne tanelerini sıralayın. Üzerine bir miktar pasta kreması sürün ve ikinci pandispanyaları kapatın.

Onları da vişne suyu ile ıslatıp pasta kreması ile kaplayın.

Pasta kreması ile pastanın üzerine yarış pistinin yolunu izin. Kalan pudingi mikser ile çırpın ve izdiğiniz yol bölümüne yayın. Pistin ortasına Antep fıstığı serpin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ucunu kesin. Pişirme kağıdı üzerine araba lastikleri izin. Bu lastikleri buzdolabında donuncaya kadar bekletip pastanın kenarlarına yapıştırın.

Pastayı buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

