YILBAŞI PASTASI

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un
5 orta boy yumurta
8-9 yemek kaşığı (110 ml) su
Ara Katmanlar ve Üzeri İçin:
3 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
4,5 su bardağı (900 ml) soğuk süt
3 yemek kaşığı (75 g) yumuşak margarin
Pakmaya Kurabiye Çikolatası
Badem krokan (tarifi aşağıda)
Süsleme İçin:
300 g Frenk üzümü
Bitter Vermisel Pasta Süsü
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
Badem Krokan İçin:
1 su bardağı badem, çiğ badem
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı limon suyu

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması?nı, margarin ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın.
Diğer hazırlıkları yapana dek kremayı buzdolabında bekletin.
Badem krokan için tereyağı, badem ve şekeri yayvan bir tavaya aktarın. Sürekli karıştırarak şeker iyice eriyip karamelize olana dek kavurun.
Rengi karamel olunca limon suyunu ekleyin. 1-2 kez çevirip ocaktan alın ve yağlı kağıdın üzerine spatula düzelterek yayın. Donup sertleşmesi için bekleyin.
Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Çırpma kabında yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu?nu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.
Pandispanya hamurunun 1/3?ini yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3?sini aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.
Az pandispanya hamuru döktüğünüz keki 25 dakika pişirip fırından alın. Diğer hamuru 10 dakika daha pişirip fırından alın.
Oda ısısında soğuyan pandispanyaları kalıptan çıkarın ve fazla harç koymuş olduğunuz pandispanyayı uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.
Tabana hazırlamış olduğunuz kremanın 1/3?ini isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın.
Üzerine Pakmaya Kurabiye Çikolata ile Elinizle tek tek kırdığınız badem krokanların yarısını serpin.
Pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın.
Bu katman için de kremanın 1/3?ini yayın ve aynı şekilde badem krokanlar ile Pakmaya Kurabiye Çikolata?sı serpin.
Pastanın üzerini ve kenarlarını kalan kremayla kaplayın. Frenk üzümü meyveleri ve Bitter Vermisel Pasta Süsü ile dekoratif bir şekilde süsleyin.
Pastayı buzdolabına kaldırın. Dinlenmesi ve daha iyi bir kıvam alması için 1-2 saat bekletin.
Servis yapmadan önce üzerine 1 tatlı kaşığı kadar Pakmaya Pudra Şekeri serpin, dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147134 • adı:Yılbaşı Pastası • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:53