YILDIZ PASTA

https://www.droetker.com.tr

Pandispanya için:
150 g un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
4 yumurta
100 g toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
2 yemek kaşığı krem peynir
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker
Dolgu:
1 su bardağı vişne reçeli
Üzeri için:
Dr. Oetker Kakao
1 - 2 yemek kaşığı ayıklanmış nar

32x40 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.
Alt-üst pişirme: 200 °C
Turbo pişirme: 190 °C
Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşıncaya kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çırpın. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Aromayı ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika
Süre sonunda fırından çıkarın. 10 dakika sonra pandispanyayı pişirme kağıdı ile birlikte alın ve bir tepsiye ters çevirerek koyun. Üst tarafta kalan pişirme kağıdını dikkatlice çıkarıp soğumaya bırakın.
Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Krem peynir ve baharatlı esmer şekeri ilave edip 2 dakika daha çırpın. 1 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun.
Soğuyan pandispanyadan bıçak yardımı ile 18 cm çapında 3 adet yıldız şekli kesin. Kalan pandispanyalardan kurabiye kalıbı kullanarak küçük yıldız şekilleri çıkarın (Şekil 1). Büyük yıldızlardan birini servis tabağına alın. Üzerine 2-3 yemek kaşığı vişne reçeli yayın ve yüzeyi kaplayacak şekilde toplar şeklinde krema sıkın. İkinci yıldızı üzerine koyun ve aynı şekilde reçel yayıp krema sıkın (Şekil 2). Üçüncü yıldız pandispanyayı koyun ve aynı işlemi uygulayın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.
Servisten önce küçük yıldızların üzerine kakao serpin ve pastanın üzerine sıralayın. Nar taneleri ile süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168796 • adı:Yıldız Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:33