


Ahududulu Pasta

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Taban:

0,5 su bardağı fındık ezmesi
1 su bardağı yulaf ezmesi
0,5 su bardağı öğütülmüş badem

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
50 g yumuşak margarin
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0.5 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

2 su bardağı dondurulmuş ahududu
1 poşet Dr. Oetker Tartjöle
2 yemek kaşığı toz şeker
2 çay bardağı vişne suyu
0,5 çay bardağı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

1 Tabanın hazırlanışı:

Kalıbı margarin ile yağlayın.

Fındık kremasını benmari yöntemi ile eritip yulaf ezmesi ve öğütülmüş bademleri ilave edin. Karıştırıp bekletmeden kalıbın tabanına yayın. Kaşığınız tersi ile bastırarak düzeltin

2 Kremanın hazırlanışı:

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın ve hazırladığınız tabanın üzerine yayın.

3 Süsleme ve servis:

Ahududuları çözülünceye kadar süzgede bekletin. Daha sonra pasta kremasının üzerine sıralayın. Tartjöle'yi toz şeker ile karıştırıp vişne suyu ve suyu ilave edin. Kısık ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 1 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak 1 dakika soğutun ve kaşık yardımı ile ahududuların üzerine yayın. Buzdolabında 2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

recipe.tip.from.the..

- **Benmari yöntemi:** Su dolu bir kabın içine oturtulan daha küçük bir kaba, ısıtılacak veya eritilecek malzeme konur. Suyu kısık ateşte ısıtarak üstteki malzemenin dibi tutmadan, yanmadan ısınması veya erimesi sağlanır.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04