

# Alman Pastası

Yaklaşık 10 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 100 g tereyağı
- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 tutam tuz
- 1 çay bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

### Krema:

- 1 yumurta sarısı
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yemek kaşığı tereyağı

### Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

### Kalıp:

- Dr. Oetker Profi Serisi Alman Pastası Kalıbı 26 cm

## 1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Tereyağını eritip soğumaya bırakın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, toz şeker ve tuzu ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt, şekerli vanilin ve un karışımını ilave edin. Mikserin düşük devrinde yaklaşık 1-2 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek keki kalıptan çıkarın.



3 Kremanın hazırlanışı:

Yumurta sarısını çatal ile çırpın. Sütü tencereye alıp üzerine çırpılmış yumurta sarısı, toz şeker, un ve mısır nişastasını ekleyin. El çırpıcısı ile yaklaşık 1 dakika karıştırın. Limon kabuğu rendesi ve şekerli vanilini ilave edip orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp tereyağını ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak soğutun.

4 Pastanın hazırlanışı:

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin, alt katı servis tabağına alın ve üzerine kremayı yayın. İkinci kat keki üzerine kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Pudra şekerini süzgeç yardımı ile pastanın üzerine serpin ve dilimleyerek servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Arzuya göre kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurarak kekin arasına şekilli olarak sıkabilirsiniz.

