

Bademli Ahududulu Pasta

Yaklaşık 12 dilim



pratik yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta (orta boy)
0,5 su bardağı su

Dolgu:

450 g dondurulmuş ahududu
2 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay bardağı su
1 limon kabuğu rendesi
1,5 su bardağı çiğ badem

Krema:

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

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

1 Ön Hazırlık:

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Pandispanyanın hazırlanışı:

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpin. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından alın, kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

Ahududuların 1 su bardağını üst süsleme için ayırın. Kalan ahududuları tencereye alın, toz şeker ve suyu ekleyip orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağın kısın. Limon kabuğu rendesini ilave edin ve meyveler püre haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 20-25 dakika bekletin. Bademleri sıcak suda 15-20 dakika bekletip kabuklarını soyun ve soğuk suda bekletin.

4 Şekillendirme ve kaplama:

Bademleri uzunlamasına dörde kesin ve üzeri için yarım su bardağı kadarını ayırın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı ters çevirerek servis tabağına alın ve üzerine hazırladığınız ahududulu dolgunun yarısını yayın. Bademlerin yarısını üzerine serpin. İkinci kat pandispanyayı koyun, kalan dolgu ve bademleri yayın. Son kat pandispanyayı ters çevirerek üzerine kapatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın ve pastayı kaplayın. Kaşığı tersi ile hafif bastırarak yüzeyde şekiller oluşturun. Ayırdığınız badem ve ahududular ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

