


Balık Pasta

Yaklaşık 10 - 15 kişilik

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye 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. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 5 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 40 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

Malzemeler:

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
1 çay bardağı su

Muffin:

300 g un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
225 g yumuşak margarin
1 su bardağı toz şeker
3 yumurta
7 yemek kaşığı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları
1 - 2 adet muz

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
50 g margarin
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0,5 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0,5 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)
Kağıt muffin kalıbı



3 Muffinlerin hazırlanışı:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 1-2 dakika çırpın. Üzerine yumurta, süt ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edip düşük devirde 1 dakika çırpın. Kağıt muffin kalıplarına eşit miktarda paylaştırın ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

4 Süsleme ve servis:

Soğuyan pandispanyayı bıçak yardımı ile ortasından ikiye kesin. Bir tanesinin düz kenarını oyarak balık kuyruğu şekli verin. Daha sonra her ikisini de enlemesine ikiye kesin. Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Çikolata parçalarını ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Pandispanyaların arasına pastacı kreması sürün, muzları dilimleyip sıralayın ve üzerlerini kapatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Mavi jel renklendiriciden ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Yarım pandispanyaları aralarında boşluk bırakarak uzun dikdörtgen bir servis tabağının iki ucuna yerleştirin. Üzerlerini pasta kreması ile şekilli sıkarak kaplayın. Muffinleri iki pandispanya arasına balık gövdesi şeklinde sıralayın. Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Sarı jel renklendirici ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve muffinlerin üzerini süsleyin.

