


# Bezeli Yılbaşı Pastası

Yaklaşık 8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un  
4 yumurta (orta boy)  
0,5 su bardağı su  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao  
0,5 çay kaşığı tarçın

### Beze:

2 yumurta akı  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem  
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1 çay bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)  
1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

### Kaplama:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
20 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

### Kardan adam için:

100 g Dr. Oetker Şeker Hamuru  
5 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi  
1 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı  
3 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

### Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

## 1 Ön hazırlık:

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Kenar kısmına yükseklik yapmak için 15x57 cm boyutunda pişirme kağıdı kesin ve kalıbın kenarına yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Pandispanya un, yumurta, su, sıvı yağ, kakao ve tarçını bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika**

Fırından alın ve 5 dakika sonra kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın ve ısısını 120°C'ye ayarlayın.



### 3 Bezenin hazırlanışı:

Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar çırpın. Düşük devirde çırpıma devam ederek toz şekeri azar azar ilave edin. Şekerli vanilin ve aromayı ekleyin, 5 dakika daha çırpın. Süre sonunda çikolata parçalarını ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin, iki kaşık yardımı ile ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve fırın tepsisine sıralayın. Fırının orta rafında pişirin.

**Pişirme süresi: 40 - 45 dakika**

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

### 4 Şekillendirme ve dolgu:

Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı ters çevirerek servis tabağına alın. Bezeleri elinizle iri parçalar halinde kırın. Üzeri ve kenarı için 1 su bardağı kadar beze ayırın. Krem şantiyi süt ile tarifine göre hazırlayın. Yarısını servis tabağındaki pandispanyanın üzerine yayın. Yaban mersini, badem ve bezelerin yarısını üzerine sıralayın. İkinci kat pandispanyayı üzerine kapatın. Kalan krem şantiyi üzerine yayın. Kalan yaban mersini, badem ve bezeleri sıralayın. Üçüncü kat pandispanyayı üzerine kapatın.

### 5 Kaplama:

Krem şantiyi süt ile tarifine göre hazırlayın. 1/3'ünü bir kaba alın ve mavi jel renklendirici ekleyip mikser ile kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız pastanın alt kısmını mavi renkli krem şanti ile kaplayın. Kalan kısımları beyaz krem şanti ile kaplayın. Pasta spatulası ile üzerinden renkler karışacak şekilde bir iki kez geçin. Çatal veya pastacı tarağı ile üzerinde çizgiler oluşacak şekilde hafif izler yapın. Buzdolabına alın ve en az 1 saat bekletin.

### 6 Kardan adamın hazırlanışı:

Şeker hamurunu elinizde yoğurarak yumuşatın. Cevizden daha küçük bir parça alıp mavi jel renklendirici ilave edin ve yoğurun. Burun için fındık büyüklüğünde bir parça alın. Kırmızı ve sarı renklendiriciyi karıştırıp ekleyin ve yoğurun. Kalan beyaz hamurdan 1 büyük ve bir de küçük top yaparak araya kürdan batırarak üst üste koyun. Mavi renkli şeker hamurundan şapka ve atkıyı hazırlayın. Burun ile birlikte biraz su sürerek kardan adama yapıştırın. Göz için çikolata parçaları batırın.

### 7 Süsleme ve servis:

Ayırdığınız bezeleri pastanın üzerine koyun. Kardan adamı da bezelerin arasına yerleştirin. Dilimleyerek servis yapın.

