

Bir Demet Gül

Yaklaşık 8 - 10 dilim



● yaklaşık 60 dakika



1 Ön hazırlık:

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 5 dakika çırpin. Limon kabuğu rendesi ve 40-45 damla kırmızı jel renklendirici ilave edip mikser ile çırpin. Hamurun yarısını kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın. Kalıbı yıkayıp kurulayın ve pişirme kağıdı serin. Kalan hamuru kısa bir süre çırpin, kalıba alın ve aynı şekilde pişirin.

3 Dolgu ve kaplama:

Süt, margarin ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpin.

Malzemeler:

Hamur:

- 1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
- 3 yumurta (orta boy)
- 1 çay bardağı su
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dolgu:

- 1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
- 50 g yumuşak margarin
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 su bardağı küp şeklinde doğranmış ananas
- 0,5 çay bardağı fındık kırığı

Süslemek için:

- 2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 2 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
- Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Kalıp:

- Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)



Soğuyan pandispanyaların her birini enlemesine ikiye kesin. Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın, üzerine pasta kreması yayın, ananas sıralayın ve fındık kırığı serpin. İkinci kat pandispanyayı kapatın, aynı şekilde devam ederek tamamlayın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın.

4 Süsleme ve servis:

Krema, krem şanti ve limon suyunu bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın.

Bir çırpma kabına hazırladığınız krem şantiden 3-4 yemek kaşığı alın, üzerine koyu pembe bir renk elde edecek miktarda kırmızı jel renklendirici ekleyerek çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına alın. İçten dışa doğru daireler sıkarak pastanın alt kısmına bir sıra gül yapın. Krem şantiden 10-12 yemek kaşığı alın, hazırladığınız rengin daha açık tonunu elde edecek miktarda jel renklendirici ilave edin ve çırpın. Krema sıkma torbasına doldurun, yaptığınız güllerin üst sırasından başlayarak 3 sıra daha gül yapın. Kalan krem şantiyi daha da açık pembe yapın ve pastanın üzerine sıkın.

Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. İnciler ile süsleyin ve servis yapın.

