

Çikolatalı Vişneli Pasta

12 dilim



pratik

● yaklaşık 60 dakika



1 Ön hazırlık:

24 veya 26 cm çapındaki kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin.



Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşınca kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çırpın. Süre sonunda şekerli vanilin ve sıvı yağı ilave edin. Düşük devirde çırpıma devam ederek hazırladığınız un karşımını 3 seferde ilave edin. Hamuru hazırladığınız kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Malzemeler:

Hamur:

- 150 g un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (tepeleme)
- 5 yumurta (orta boy)
- 125 g toz şeker
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Islatmak için:

- 1 su bardağı süt

Krema:

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

Dolgu:

- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne
- 1 paket Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Üzeri için:

- 80 g bitter çikolata
- 12 adet çekirdeksiz vişne

Kalıp:

- Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)
- Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)



Fırından çıkarıp 3-4 dakika bekletin. Kalıbın kenarlarını ince bir spatula ile sıyrarak ayırın, kelepçeyi çözün ve pandispanyayı kalıptan çıkarın. Tel üzerine alın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra pişirme kağıdını ayırın ve enlemesine üçe kesin.



3 Krema:

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

4 Kaplama:

Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın ve süt ile ıslatın. Üzerine bir miktar pasta kreması yayın, vişne ve çikolata parçaları sıralayın. Üzerine ikinci katı kapatın ve kalan sütün yarısı ile ıslatın. Tekrar pasta kreması yayın, vişne ve çikolata parçaları sıralayın. Son katı kapatın ve kalan süt ile ıslatın. Kalan pasta kremasıyla pastayı kaplayın ve süsleyin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

5 Süsleme ve servis:

Bitter çikolatayı iri parçalara kesin ve pastanın üzerine serpin. Vişneleri de sıralayıp dilimleyerek servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Taze çekirdeksiz vişne yerine dondurulmuş veya komposto vişne kullanabilirsiniz.

