

Fındık Ezmeli Pasta

Yaklaşık 12 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
0,5 su bardağı su

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Dolgu ve kaplama:

0,5 su bardağı fındık ezmesi
3 - 4 yemek kaşığı süt
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
50 g yumuşak margarin
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 çay bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

2 yemek kaşığı fındık ezmesi
2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Kalıp:

Keleççeli kalıp (Ø 18 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 13x29 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.



Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 170 °C

2 Pandispanyanın hazırlanışı ve pişirme:

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

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından alın, kalıbın keleççesini ve kenarlardaki pişirme kağıdını çıkarıp pandispanyayı soğumaya bırakın.



3 Dolgu ve kaplama:

Fındık ezmesi ve 3-4 yemek kaşığı sütü bir kaseye alın, kaşık ile iyice karıştırın. Margarin, soğuk süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin. İlk katı servis tabağına alın ve süt ile ıslatın. Üzerine 2-3 yemek kaşığı sütlü fındık ezmesi yayın. Üzerine 2 yemek kaşığı krema yayın ve fındık kırığı serpin, ikinci kat pandispanyayı üzerine kapatın. Süt ile ıslatın, fındık ezmesi ve krema yayıp fındık kırığı serpin. Üçüncü kat pandispanyayı kapatın ve süt ile ıslatın.

Kalan pasta kremasını 3 eşit miktara bölün ve ayrı kaplara alın. Birine fındık ezmesi, diğerine kakao ekleyerek mikser ile 1-2 dakika çırpın. Sade kalan kremayı pastanın alt kısmından başlayarak 3 cm yüksekliğinde olacak şekilde sürün. Orta kısmını fındık ezmesi krema ile kaplayın. Üst kısmını ise tamamen kakao krema ile kaplayın. Pastanın yan kısmından spatula ile elinizi kaldırmadan 1-2 kez geçerek hareli görüntü elde edin. Gümüş inciler ile süsleyip buzdolabına alın. 2-3 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

