


Limon Kremalı Pasta

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Pandispanyanın hazırlanışı:

Pandispanya unu yumurta, portakal suyu ve portakal kabuğu rendesi ile 5 dakika çırpın. Kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin.

Malzemeler:

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta (orta boy)
1 çay bardağı portakal suyu
2 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi

Limonlu krema:

125 g tereyağı
1,5 çay bardağı toz şeker
4 yumurta sarısı
1 çay bardağı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Pudingli krema:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
2,5 su bardağı süt
100 g tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

0,5 su bardağı badem-bütün
Limon dilimleri

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)



3 Limonlu kremanın hazırlanışı:

Limonlu kremayı hazırlamak için tereyağını eritip 10 dakika soğutun. Bir çırpma kabına alıp toz şekeri azar azar ilave ederek mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta sarılarını da teker teker ilave ederek her birini yarım dakika çırpın. Limon suyu ve şekerli vanilini ilave edin ve bu karışımı bir tencereye alın. Karıştırarak pişirin, kaynamaya başladığında ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Kremanın yarısını ilk pandispanyanın üzerine yayın, ikinciyi kapatıp kalan kremayı sürün ve üzerine son kat pandispanyayı kapatın.

4 Pudingli kremanın hazırlanışı:

Pudingi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında tereyağını ilave edin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp iyice soğutun.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pudingi de ilave edip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız krema ile pastayı kaplayın ve süsleyin.

5 Süsleme ve servis:

Bademleri sıcak suda 15-20 dakika bekletin, kabuklarını soyup kurulayın ve bıçak yardımı ile ince kesin.

Pastayı limon dilimleri ve bademlerle süsleyip buzdolabında 2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

