


Limonlu Tarçınlı Pasta

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

125 g yumuşak margarin
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta (orta boy)
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tarçın
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 limon kabuğu rendesi
1 paket Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
50 g yumuşak margarin
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0,5 su bardağı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Glazür

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

1 Ön hazırlık:

Kelepçeli kek kalıbını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Margarin, toz şeker ve yumurtayı çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile 2 dakika çırpın. Süt, tarçın ve şekerli vanilini ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp karışıma ilave edin ve 2 dakika çırpın. Süre sonunda limon kabuğu rendesi ile çikolata parçalarını ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru kek kalıbına alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından aldığınız keki 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Krema ve şekillendirme:

50 g yumuşak margarini çırpma kabına alın ve 1 dakika çırpın. Üzerine 1 su bardağı soğuk süt, yarım su bardağı limon suyu ve pasta kremasını ilave edip önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3-4 dakika çırpın.

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin ve alt katını servis tabağına alın. Hazırladığınız kremadan 4 yemek kaşığı alıp kekin üzerine sürün ve üzerine ikinci katı kapatın. Kalan kremayı 0.7 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Buzdolabında bekletin.

4 Süsleme:

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın ve yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Pastanın üzerine yıldız şekli yapın. Buzdolabında beklettiğiniz pasta kremasıyla kalan boşlukları doldurun. Pastayı buzdolabında 1 saat bekletin.

Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Merdanenin etrafına pişirme kağıdı sarın ve bant ile yapıştırın. Eriyen glazürü pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip merdanenin üzerine şekilli olarak sıkın. Donuncaya kadar bekletip pişirme kağıdından ayırın ve servis sırasında pastanın üzerine koyun.

