


Mavi Angry Birds Pasta

Yaklaşık 8 dilim

 biraz zaman alır

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding
3 su bardağı süt
1 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Hamur:

4 yumurta (orta boy)
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası
1 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Kaplama:

1 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
20 g bitter çikolata
Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 Dolgunun hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

2 Hamurun hazırlanışı:

35x42 cm boyutlarında kestiğiniz pişirme kağıdını fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, nişasta, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika



19 cm çapındaki derin bir kase nin içini streç film ile kaplayın. Fırından çıkardığınız keki 5 dakika bekletip aynı boyutlarda kesilmiş bir pişirme kağıdı üzerine ters çevirin, üzerindeki pişirme kağıdını çıkarın. Ilık olan kekten 19 cm çaplarında iki daire çıkarın, bir daireyi kase nin içerisine oturtun ve yarım su bardağı süt ile ıslatın. İkinci daire keki üzerini kapatmak için ayırın. Kalan kekleri küçük parçalar halinde keserek soğuyan pudingin içerisine ilave edin. Çikolata parçalarını ekleyip karıştırın ve kasedeki kekin üzerine dökün. Diğer keki üzerine kapatın ve kalan süt ile ıslatın. Streç film ile üzerini kapatıp buzdolabında 1-2 saat bekletin.

3 Şeker hamurunun renklendirilmesi ve süsleme:

Şeker hamurundan 2 adet ceviz büyüklüğünde ve 1 adet cevizden biraz daha büyük bir parça ayırın. Hava almayacak şekilde kapatın. Kalan şeker hamurunu elinizde yoğurarak yumuşatın. Mavi jel renklendiriciden azar azar damlatarak dıştan içe doğru yoğurun. Hamur yumuşadıkça az miktarda nişasta ilave edin, mavi rengi elde ettikten sonra hava almayacak şekilde kapatıp bekletin. Ceviz büyüklüğündeki ilk hamuru yumuşatıp üzerine 5 damla sarı ve 2 damla kırmızı renklendirici damlatın, kürdan ile karıştırıp iki rengi birleştirin, daha sonra yoğurarak hamura yedirin. Bir kez daha aynı miktarda renklendirici damlatın ve işlemi tekrarlayın. Turuncu rengi elde edince kapatıp bekletin. Ceviz büyüklüğündeki ikinci şeker hamuruna 10-15 damla sarı jel renklendirici ilave ederek yoğurun ve kapatıp bekletin.

Soğuyan pastanın üzerindeki streç filmi açıp servis tabağına ters çevirin. Tezgaha az miktarda nişasta serpin ve mavi renkteki şeker hamurunu 1 cm kalınlığında açın, merdane yardımı ile pastanın üzerini alın. Elinizle yukarıdan aşağıya doğru düzelterek hamuru keke yapıştırın. Dış kısımdaki fazla hamurları bıçak yardımıyla kesin, spatula yardımı ile hamurları pastanın altına doğru yerleştirin. Artan mavi hamurları toparlayıp yoğurun, saç ve kanatları hazırlayın. Beyaz hamuru kısa bir süre yoğurun, merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın ve iki adet oval parça keserek göz kısımlarını oluşturun. Pastanın üzerine yapıştırın. Gözlerin üzerine 2 adet mavi küçük parça yapıştırın. Bu mavilerin üzerine fırça yardımı ile mavi jel renklendirici sürün. Sarı hamurdan ayakları ve turuncu hamurdan gagayı hazırlayın. Bitter çikolatayı benmari yöntemiyle eritip pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip göz, göz bebeği ve gaga kısımlarını belirginleştirecek şekilde süsleyin.

