


# Meyveli Trafik Lambası

12 kişilik

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un  
3 yumurta  
1 çay bardağı su

### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding  
3 su bardağı süt  
1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

### İslatmak için:

1,5 çay bardağı meyve suyu

### Krema:

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

### Üzeri için:

1 su bardağı çilek  
1 su bardağı portakal  
1 su bardağı kivi  
1 poşet Dr. Oetker Tartjölle  
2 yemek kaşığı toz şeker  
2,5 çay bardağı su  
2 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

## 1 Ön hazırlık:

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

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hamuru fırın tepsisine alın, 30x40 cm boyutlarında yayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika**

Fırından alın, ters çevirip pişirme kağıdından ayırın ve soğumaya bırakın.

## 3 Dolgu ve şekillendirme:

Sütü tencereye alıp üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.



Soğuyan pandispanyayı ortadan, 15x40 cm boyutlarında 2 adet pandispanya elde edecek şekilde kesin.

İlk pandispanyayı servis tabağına alın ve meyve suyunun yarısı ile ıslatın. İkinci kat pandispanyadan, trafik lambası şekli verebilmek için aynı hizada 7-8 cm çapında 3 daire kesip çıkartın. Çıkardığınız parçaları ufalayın, badem ile birlikte hazırladığınız pudinge ekleyip karıştırın. Islattığınız pandispanyanın üzerine yayın. Üstüne ikinci kat pandispanyayı koyun ve kalan meyve suyu ile ıslatın.

#### 4 Kaplama ve süsleme:

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

Meyveleri ayıklayıp küp şeklinde doğrayın. İkinci kat pandispanyada oluşturduğunuz çukurların her birini farklı bir meyve ile doldurun.

Tartjôle'yi tarifine göre hazırlayıp meyvelerin üzerine dökün. Antep fıstığı ile pastanın kenarlarına çerçeve oluşturun. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

