

Orman Meyveli Soğuk Pasta

10 dilim



pratik

yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2 yumurta
0,5 çay bardağı esmer şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
0,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 poşet Dr. Oetker Jelatin
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Dolgu ve üzeri için:

3 su bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
1 - 2 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon
2 poşet Dr. Oetker Jelatin
1 su bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)
1 su bardağı dondurulmuş ahududu
1 çay bardağı dondurulmuş frenk üzümü
1 su bardağı dondurulmuş karadut

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Yumurta ve esmer şekeri bir çırpma kabına alın. Mikser ile 1-2 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve eritilmiş tereyağını ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 30 saniye daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve kalıbın içinde soğumaya bırakın.

3 Puding karışımının hazırlanışı:

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pudingi ekleyin ve orta ısıdaki ocak üzerinde el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynama noktasına gelmeden önce jelatini ilave edin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.



4 Jelatinli karışımın hazırlanışı:

3 su bardağı suyu bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ve aromayı ekleyip şeker eriyinceye kadar el çırpıcısı ile karıştırarak orta ısıdaki ocak üzerinde pişirin. Kaynamaya başlayınca jelatinleri ilave edin, ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığında bekletin.

5 Dolgu ve üzerinin hazırlanışı:

Soğuyan keki kalıptan çıkarın, kalıbı temizleyip keki kalıba tekrar yerleştirin. Kalıbın kenar kısımlarına az miktarda margarin veya tereyağı sürün ve pişirme kağıdı yapıştırın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre çırpın. Pudingi ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Kekin üzerine yayın, buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Süre sonunda üzerine dondurulmuş meyveleri sıralayın. Jelatinli karışımı kaşık ile üzerine azar azar dökün. Buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Süre sonunda pastayı servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.

