

# Pastacı Kremalı Vişneli Pasta

Yaklaşık 6 - 8 dilim



● yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1,5 çay bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yumurta
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

### Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
- 2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne

### Üzeri için:

- 2 su bardağı çekirdeksiz vişne
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 0,5 çay bardağı su

### Kalıp:

- Dr. Oetker Tradition Serisi Dilimli ve Düz Tabanlı Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

## 1 Ön hazırlık:

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

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin ve un karışımını ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından aldığınız keki 10 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerine alın. Kalıbı tekrar kullanmak için yıkayın ve kurulayın. Soğuyan keki enlemesine ortadan ikiye kesin. İlk katını kalıbın içine yerleştirin.



3 Dolgunun hazırlanışı:

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. 1 su bardağı soğuk sütü ayrı bir çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Krem şantinin yarısını hazırladığınız pastacı kremasının üzerine ilave edin ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika daha çırpın. Vişneleri ekleyip kaşık ile karıştırın. Kekin üzerine düzgünce yayın. İkinci kat keki kapatın ve ayırdığınız krem şantiyi üzerine yayın. Streç film ile kapatın ve buzdolabının derin dondurucu bölümünde 3-4 saat bekletin.

4 Üzerinin hazırlanışı ve servis:

Vişne, toz şeker ve bir çay bardağı suyu bir tencereye alıp orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve arada karıştırarak 6-7 dakika daha pişirin. Yarım çay bardağı su ve 1 tatlı kaşığı nişastayı bir kaseye alın. Kaşık ile erinceye kadar karıştırın. Bu karışımı kaynamakta olan vişnelerin üzerine döküp hızlıca karıştırarak 2 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Tatlıyı derin dondurucudan çıkarın. Kalıbından çıkarıp bir servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız vişneli pelteyi döküp yayın. 10-15 dakika buzdolabında bekletip dilimleyerek servis yapın.

