

Renkli Doğum Günü Pastası

Yaklaşık 12 kişilik

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Pandispanya:

- 1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
- 4 yumurta
- 1 çay bardağı su
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 25 g Dr. Oetker Kakao

Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 su bardağı ortadan ikiye bölünmüş fındık
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Kaplama:

- 2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
- 1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı
- 1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi
- 1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Pandispanyanın hazırlanışı:

Yumurta, su, sıvı yağ, kakao ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.



3 Şekillendirme ve dolgu:

Soğuyan pandispanyayı enlemesine üçe kesin. Üst katını ters çevirerek servis tabağına alın. 1 poşet krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Yarısını servis tabağındaki pandispanyanın üzerine yayın, üzerine fındık kırığı ve çikolata parçaları serpin. İkinci pandispanyayı koyun. Üzerine kalan krem şantiyi yayın, fındık kırığı ve çikolata parçaları serpin ve son kat pandispanyayı koyun.

4 Kaplama ve süsleme:

2 poşet krem şanti ve 2 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Krem şantiyi 4 eşit miktara bölerek ayrı çırpma kaplarına alın. Her birine farklı renkte jel renklendirici ilave ederek çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbalarına doldurun ve sırayla sıkarak pastanın üzerini süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

