

Yeni Yıl Pastası

8 - 10 kişilik



biraz zaman alır

● yaklaşık 60 dakika



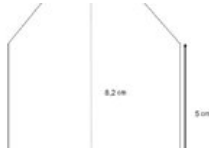
1 Ön hazırlık:

Kurabiyeden ev yapmak için pişirme kağıdından şablonlar hazırlayın:

-Yan duvarlar için 5x7 cm boyutlarında dikdörtgen

-Çatı için 4x7 cm boyutlarında dikdörtgen

-Arka ve ön duvarlar için 5x8,2 cm boyutlarında dikdörtgen. Bu dikdörtgen şablonun uzun kenarlarının 5. santimetresinden sonrasını üçgen şeklinde kesin (görseldeki örnekte verildiği gibi).



Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 13x29 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Malzemeler:

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
0,5 su bardağı su

Kurabiye için:

100 g oda sıcaklığında tereyağı
2 - 3 yemek kaşığı esmer şeker
1 yumurta sarısı
0,5 çay bardağı üzüm pekmezi
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
0,5 çay kaşığı toz tarçın
0,5 çay kaşığı zencefil
2 - 2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması -
Pişmeli
1 su bardağı krema
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı iri doğranmış kestane
şekeri
2 - 3 yemek kaşığı Hindistan cevizi
rendesi

Kaplama için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında
soğutulmuş süt

Glazür:

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
3 - 4 yemek kaşığı su
1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü -
Gümüş İnci

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı Hindistan cevizi
rendesi

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)



2 Pandispanyanın hazırlanışı:

Yumurta, su 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 alın, kalıbın kelepçesini ve kenarlardaki pişirme kağıdını çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

3 Kurabiyelerin hazırlanışı:

Tereyağı, esmer şeker, yumurta sarısı, üzüm pekmezi, şekerli vanilin, tarçın, zencefil, un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 15 dakika bekletin. Süre sonunda pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 8 mm kalınlığında açın. Hazırladığınız her şablondan ikişer adet hamur kesin, pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın ve pişirin.

Kalan hamuru aynı şekilde pişirme kağıdı üzerinde açın ve 18 cm yüksekliğinde 3 adet çam ağacı şekli kesin. Hamurları tekrar toplayın ve 3 adet 14 cm yüksekliğinde ve 1 adet 4 cm yüksekliğinde olacak şekilde çam ağacı şekilleri kesin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda kurabiyeleri fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

4 Dolgunun hazırlanışı:

Süt ve kremayı bir tencereye alıp pastacı kremasını ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve karıştırmaya devam ederek 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan kremayı mikser ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine üç eşit parça elde edecek şekilde kesin. İlk katı servis tabağına alın ve kremanın yarısını üzerine yayın. Kestane şekerlerinin yarısını üzerine sıralayın. Hindistan cevizi rendesi serpin. İkinci katı üzerine kapatın ve kalan pastacı kremasını yayın. Kalan kestane şekerlerini sıralayın ve Hindistan cevizi rendesini serpin. Üçüncü katı üzerine kapatın.

5 Kaplama:

Krem şantiyi soğuk süt ile tarifine göre çırpın ve pastayı kaplayın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.





6 Glazür ve süsleme:

Pudra şekerini eleyin, suyu azar azar ilave ederek glazür kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, glazürü içine doldurun ve ucunu makas ile kesin. Duvar için hazırladığınız kurabiyelerin kenarlarına glazür sıkın ve birbirine yapıştırın. Kalan parçalarla çatı kısmı olacak şekilde glazür sıkarak yapıştırın. Kalan glazür ile evi ve çam ağaçlarını süsleyin. İncileri sıralayın ve glazürler donuncaya kadar bekletin. Servisten önce hazırladığınız kurabiyeleri pastanın üzerine yapıştırın ve Hindistan cevizi serpin.

