


Yıldız Pasta

Yaklaşık 10 dilim

 çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 4 yumurta (orta boy)
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 çay bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

Islatmak için:

- 1 çay bardağı süt

Dolgu:

- 2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 çay bardağı fındık kırığı
- 1 çay bardağı iri kırılmış badem
- 80 g sütlü çikolata (ufalanmış)

Üzeri için:

- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 Ön hazırlık:

35x42 cm boyutlarında kestiğiniz pişirme kağıdını fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Yumurta ve şekeri yüksek devirde 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, nişasta, un ve hamur kabartma tozu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun.

3 Şekillendirme ve dolgu:

Kekten 19 cm ile 25 cm çaplarında iki daire çıkartın. 19 cm çapındaki derin bir kaseğin içini streç film ile kaplayın. Büyük daireyi bu kaseğin içine oturtun ve 1 çay bardağı süt ile ıslatın.



- 4 Fındık ve bademleri kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Soğuk sütü bir çırpma kabına alın, üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Fındık, badem ve çikolatayı ekleyip iyice karıştırın ve kasedeki kekin üzerine dökün. Üzerine küçük daireyi kapatın. Üzerini kapatıp buzdolabında 4-5 saat bekletin.
- 5 Servis tabağına ters çevirip pudra şekeri serpin. Pişirme kağıdından yıldız şablonu çıkartıp kakao ile pastanın üzerine yıldız şekli verin.

