


# Yonca Pasta

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un  
3 yumurta (orta boy)  
1 çay bardağı su

### Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması  
50 g yumuşak margarin  
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

### Dolgu:

250 g çilek  
1 adet muz  
2 adet kivi

### Üzeri için:

300 g yeşil üzüm  
1 çay bardağı yaprak badem

### Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

## 1 Ön hazırlık:

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

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpin. 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. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin.



3 Şekillendirme ve süsleme:

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın. Üzerine bir miktar pasta kreması sürün. Çilek muz ve kivi küp şeklinde doğrayıp kremanın üzerine sıralayın. İkinci kat pandispanyanın üzerine az miktarda krema yayın ve kremalı kısmı altta kalacak şekilde meyvelerin üzerine kapatın. Kalan pasta kreması ile pastayı kaplayın ve üzerine yonca şekli çizin. Yonca yapraklarının içine yeşil üzüm taneleri sıralayın. Pastanın kenarlarına badem serpin.

Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

