10000. TARİF PASTASI

5 adet yumurta
5 kahve fincanı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
2 su bardağı süt
Yarım kahve fincanı pirinçunu
Yarım kahve fincanı nişasta
Yarım kahve fincanı kakao
1 kahve fincanı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Arası için:
1 adet orta boy muz
1 adet orta boy kivi
1 çay bardağı kırılmış çikolata
Islatmak için.
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kranül kahve
Üzeri için:
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
Süslemek için:
4 adet sade lokum
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 avuç boncuk şeker
Yarım paket eritilmiş çikolata

İlk işlem olarak pandispanya hazırlanır. Çukur bir kabın içinde yumurta ve pudra şekeri mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
Üzerine elenmiş un, yakmadan eritilmiş tereyağı, kakao ve kabartma tozu eklenir, kısa süre karıştırılır.
Ortası delik olmayan kek kalıbı yağlanır, pandispanya karışımı dökülür. 160 derecede ısıtılmış fırına verilir. Kabarıp, kızarana kadar pişirilir.
Pişen pandispanya soğurken krema hazırlanır. Soğuk süt, toz şeker, yumurta, pirinçunu, nişasta ve kakao bir tencereye konur, karıştırılır.
Daha sonra orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir. Ateşten alınır, vanilya eklenir.
Krema ara ara karıştırarak soğutulur. Bu sırada pandispanya enine üç parçaya kesilir.
Islatma malzemesi iyice karıştırılır. Pandispanya katlarının üzerine ıslatma malzemesi gezdirilir.
İlk kat pandispanyanın üzerine kremanın yarısı konur, düzeltilir. Üzerine kırılmış çikolatanın, küp doğranmış kivi ve muzun yarısı konur.
İkinci kat pandspanya yerleştirilir. Üzerine aynı şekilde kalan krema ve diğer malzemeler konur. Son kat pandispanya yerleştirilir.
Üst kaplama malzemesi olan toz krem şanti ve soğuk süt kıvam alana kadar mikserle çırpılır. Yarısından daha azı süsleme için ayrılır.
Krem şanti geniş yüzeyli bir bıçakla pastanın üzerine ve kenarlarına sıvanır.
Ayrılan krem şanti krema pompasına doldurulur. Pastanın kenarına kavisli şekiller yapılır.
Sade lokumlar bir araya getirilir, parmak ucuyla yoğrulur. Pudra şekeri bulunan tezgahta merdane ile açılır. Çiçek şeklindeki kurabiye kalıbıyla kesilir.
Kesilen lokum çiçekler avuç ortasına konur, hafif sıktırarak şekil verilir. Ortalarına boncuk şeker konur ya da gıda boyası ile nokta şeklinde boyanır.
Çiçekler pastanın üst kenarına aralıklı yerleştirilir. Boncuk şekerler arzuya göre serperek yerleştirilir.
Ben-Mari usulu eritilmiş sıcak çikolata krema pompasına konur. İnce uç takılır, arzu edilen kutlama cümlesi yazılır.
Pasta buzdolabında 4-5 saat dinlendirildikten sonra kutlama için hazırdır.

Bu tarif lezzetler.com sitesinin 10000. tarifi. 10000. tarifimizi kutlamak için bir pasta yaptım ve adını "10000. tarif pastası" koydum. Banu Atabay

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 25 | Adı: 10000. Tarif Pastası | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 14:25