

# Eros Aşk Pastası

Yaklaşık 12 dilim



biraz zaman alır



yaklaşık 80 dakika



## Pandispanya:

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

## Dolgu:

- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz
- 1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Pastacı Kreması - Instant
- 2 1/2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 3/4 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

## Islatmak için:

- 1/2 su bardağı süt

## Krema:

- 1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
- 50 g yumuşak margarin
- 1 1/2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

## Süslemek için:

- 1 poşet Dr. Oetker Bitter Glazür
- Dr. Oetker Çikolata Harfler & Rakamlar
- Dr. Oetker Çikolata Kalpler kırılmış Antep fıstığı ahududu

## Kalıp:

- Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

## 1 Ön hazırlık:

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Turbo pişirme: 170°C**  
**Alt-üst pişirme: 170°C**

## 2 Pandispanyanın hazırlanışı ve pişirme:

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 çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ikiye kesin.

## 3 Dolgunun hazırlanışı:

Krokan hazırlamak için toz şekeri çelik tencereye alın ve kısık ateşte karıştırmadan eriyinceye kadar bekletin. Eriyip karamel rengi olduğunda ocaktan alın ve cevizleri ilave edin. Karıştırıp pişirme kağıdı üzerine yayın. Soğuduktan sonra elinizle iri parçalara kırın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın.

## 4 Şekillendirme ve süsleme:

Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alın. Sütün yarısı ile ıslatıp pastacı kremasını yayın. Üzerine hazırladığınız krokan ve çikolata parçalarını serpin. İkinci kat pandispanyayı üzerine kapatıp kalan süt ile ıslatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Pastayı pasta kreması ile kaplayın ve süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.



*İşin özü kalitedir.*

Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Sudan maşa ile çıkartın, kenarından kesin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ücunu ince kesip pişirme kağıdından hazırladığınız Eros şeklindeki şablonun üzerine sıkın. Oda sıcaklığında bekletip donunca pişirme kağıdından ayırın ve pastanın üzerine koyun. Çikolata harfler, kalpler, Antep fıstığı ve ahududu ile süslemeyi tamamlayın.

Tarif için gereken şablonu, malzemeler listesinin en altındaki linkte bulabilirsiniz.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr  
E-Mail: [musteri.hizmetleri@droetker.com.tr](mailto:musteri.hizmetleri@droetker.com.tr) • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04