DAMALI PASTA



1 adet kakaolu pandispanya
1 adet sade pandispanya
2 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
2 adet muz
Islatmak için:
1 su bardağı süt
Süslemek için:
1 adet kare çikolata
2 adet kivi

Önce süt ve krem şanti mikserle çırpılır ve buzdolabına konur.
Pandispanyaları şekilli kesmek için 1 adet su bardak ve 1 adet pasta tabağı alınır.
Pandispanyanın ilk katının tam ortasına bardak konur ve kenarından sivri uçlu bir bıçakla kesilir.
Kesilen kısmı kaldırmadan üzerine tatlı tabağı yerleştirilir ve kenarından bıçakla kesilir.
Aynı şekilde diğer 3 kat pandispanya da kesilir.Her pandispanya 3 parçaya kesilmiş olur; yani 1 merkez, 1 orta çember ve 1 dış çember parçası elde edilir.
İlk kakaolu merkez alınır, kenarına orta sade çember yerleştirilir. Sade çemberin kenarına da kakaolu dış çember konur.
Daire şeklinde tamamlanmış pandispanyanın üzerine süt gezdirilir. Krem şantiden birkaç kaşık konur ve sürülür. Kıyılmış muz yerleştirilir.
İkinci kat olarak kakaolu merkezin üzerine sade merkez, sade orta çemberin üzerine kakaolu orta çember ve kakaolu dış çemberin üzerine de sade dış çember yerleştirilir.
Üzerine tekrar süt gezdirilir, krem şanti sürülür ve kıyılmış muz serpilir.
Üçüncü ve dördüncü kat pandispanyalar da aynı şekilde kaydırarak konur.
En üste ve kenarlara krem şanti sürülür. Sonra üst kısmına rendenin kalın tarafıyla çikolata rendelenir.
Pastanın yan taraflarına daire şeklinde doğranmış kiviler konur.
Pasta buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi günü dilimleyerek servise sunulur.

Not: Aynı yöntemle kek de hazırlanabilir. Kek için krema yerine marmelat kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1422 | Adı: Damalı Pasta | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:10